



**DIVERSIFIKASI OLAHAN SUKUN PADA PEMBUATAN PRODUK CAKE**

***(BUTTER SPONGE CAKE SUKUN, PIE BROWNIES SUKUN  
DAN SMALL CAKE SUKUN)***

**PROYEK AKHIR**

**Diajukan Kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan  
Guna Memperoleh Gelar Ahli Madya Teknik**



**Oleh**

**Mahenda Kurniawati**

**NIM. 09512131020**

**PROGRAM STUDI TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2012**

## HALAMAN PERSETUJUAN

Laporan Proyek Akhir yang berjudul **“Diversifikasi Olahan Sukun Pada Pembuatan Produk Cake (*butter sponge cake, pie brownies, dan small cake*)”** ini sudah disetujui oleh Dosen Pembimbing untuk diujikan.




Ir. Sugiyono, M.Kes.

NIP.19530412 198601 1 001

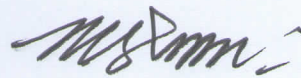
## HALAMAN PENGESAHAN

Proyek akhir yang berjudul “Diversifikasi olahan sukun pada pembuatan cake (*butter sponge cake sukun, pie brownies sukun dan small cake sukun*)” ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 17 Juli 2012 ..... dan dinyatakan lulus.

### DEWAN PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
1. Ir. Sugiyono, M.Kes.	Ketua Penguji		17 Juli 2012
2. Dr. Mutiara Nugraheni	Sekretaris Penguji		17 Juli 2012
3. Sri Palupi, M.Pd.	Penguji Utama		17 Juli 2012

Yogyakarta, Juni 2012  
Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
Dekan,



Dr. Moch. Bruri Triyono  
NIP.19560216 198603 1 0037

## SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam Proyek Akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar Ahli Madya atau gelar lainnya di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis oleh orang lain, kecuali secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Yogyakarta, Juli 2012

Yang menyatakan,



Mahenda Kurniawati

## Motto dan Persembahan

*Manakala nila hidup ini hanya untuk diri kita, maka akan tampak bagi kita maka kehidupan ini kecil dan singkat, akan tetapi apabila kita hidup juga untuk orang lain maka jadilah hidup ini bermakna panjang dan dalam*

*Terus berusaha maju, peganglah erat harapan ditangan kirimu dan keyakinan ditangan kananmu, niscaya kesuksesan ada didepan matamu.*

*Hidup adalah perjuangan, Tantangan dan hidup adalah tanggung jawab*

*Kesetiaan yang kuat itu Agung*

**Karya tulis sederhana ini kupersembahkan untuk :**

ALLAH SWT tuhan semesta alam

Bapak dan ibuku yang tercinta,terimakasih atas doa,

Semangat dan semua yang telah bpk dan ibu berikan

Kepadaku selama ini.

Kakaku, terimakasih atas semua nya.

My dear Yossy, terimakasih buat semuanya,dan semoga

yang kita impikan jadi kenyataan.

Temen-temen D3 09 terimakasih atas support dan kerjasamanya selama ini.

Dan semua pihak yang telah membantuku yang tak bias kusebutkan satu persatu,

terimakasih all.

**Diversifikasi Olahan Sukun Pada Pembuatan Produk Cake**  
**(*Butter sponge cake sukun, pie brownies sukun, dan small cake sukun*)**

Oleh:  
**Mahenda Kurniawati**  
**09512131020**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) Memperoleh formula yang tepat produk *butter sponge cake, pie brownies, dan small cake* dengan bahan tepung sukun. 2) Mengetahui teknik olah produk *butter sponge cake, pie brownies* dan *small cake*. 3) Mengetahui teknik penyajian yang tepat pada produk *butter sponge cake, pie brownies* dan *small cake*. 4) Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap *butter sponge cake, pie brownies* dan *small cake* dengan bahan tepung sukun.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah R & D dengan model 4D melalui beberapa tahap yaitu: 1) *Define*, 2) *Design*, 3) *Development*, 4) *Dissemination*. Data - data yang bersumber dari panelis dianalisis secara deskriptif kuantitatif yang diperoleh dari borang penilaian. Tempat dan waktu penelitian dilakukan selama bulan Maret 2012 - Juni 2012 di Laboratorium Boga PTBB, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Hasil penelitian diperoleh: 1) Formula yang tepat pada pembuatan *butter sponge cake* dengan substitusi tepung sukun adalah perbandingan 1:1, formula yang tepat untu membuat *pie brownies dengan subsitusi tepung sukun* yaitu *pie 1:4* sedangkan *brownies* 1:1. *Small cake* dengan substitusi tepung sukun yaitu 1:1. 2) Teknik olah pembuatan *butter sponge cake* yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan menggunakan teknik sponge (*sponge cake*) dan teknik creaming (*butter cake*), pencetakan, pengovenan. Teknik olah *pie brownies* yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan menggunakan teknik flaky (*pie*) dan teknik sponge (*brownies*), pengistirahatan adonan *pie* , pencetakan, pengovenan. Teknik olah *small cake* yaitu penimbangan bahan, pencampuran bahan menggunakan teknik sponge, pencetakan adonan, pengovenan. 3) Teknik penyajian *butter sponge cake* diberi topping butter dan strawberry, diberi filling selay stawbery dan dikemas menggunakan mika. Teknik penyajian *Pie brownies* diberi topping butter cream, coklat putih, strawberi dan dikemas menggunakan mika. Teknik Penyajian *small cake* teknik penyajiannya diberi topping butter cream, keju, cherry dan dikemas menggunakan mika. 4) Berdasarkan uji penerimaan produk olahan cake dari sukun 87 % panelis menerima produk *butter sponge cake sukun*, 90 % panelis menerima produk *pie brownies sukun*, dan 93 % panelis menerima produk *small cake sukun*.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas karunia dan hidayah-Nya yang telah diberikan, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Proyek Akhir yang berjudul “Diversifikasi Olahan Sukun Pada Pembuatan Produk Cake (*Butter sponge cake sukun, Pie brownies sukun, dan small cake sukun*)” ini tepat pada waktunya. Laporan Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi tugas mata kuliah Proyek Akhir.

Dengan adanya laporan ini diharapkan mahasiswa Teknik Boga khususnya dapat memperoleh pengetahuan mengenai proses pembuatan produk pastry dari tepung jagung.

Atas selesainya laporan ini tidak lupa saya mengucapkan terima kasih kepada :

1. Dr. Moch. Bruri Triyono, Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Noor Fitrihana, M.Eng, Ketua Jurusan PTBB Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
3. Ir. Sugiyono, M.Kes, Dosen Pembimbing Proyek Akhir, yang telah melimpahkan waktu, tenaga, serta ilmu yang bermanfaat bagi penulis.
4. Dr. Mutiara Nugraheni, Koordinator Program Studi dan dosen pengampu mata kuliah Proyek Akhir .
5. Nani Ratnaningsih, M.P, Dosen Pembimbing Akademik Teknik Boga D3 Reguler 2009

6. Kepada Bapak,Ibu dan teman-teman saya yang telah tulus ikhlas memberi dukungan baik moral maupun material, serta doa yang tiada henti-hentinya.

Penulis menyadari dalam penyusunan laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kami mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun dari para pembaca. Mudah-mudahan laporan ini bermanfaat bagi pembaca.

Yogyakarta, Juli 2012

Penulis



## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>I</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>Ii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>Iii</b>
<b>SURAT PERNYATAAN KEASLIAN.....</b>	<b>Iv</b>
<b>MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>V</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>Vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>Vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>Ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>Xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>Xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>Xiv</b>
 <b>BAB I. PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah.....	5
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian.....	6
F. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan.....	7
G. Manfaat Pengembangan.....	9
 <b>BAB II. KAJIAN TEORI</b>	
A. Kajian Bahan.....	10
1. Sukun .....	10
2. Tepung Sukun.....	13
B. Kajian Formula.....	15
1. Kajian Bahan <i>Cake</i> .....	15
2. Formula <i>Cake</i> yang dikembangkan.....	20
C. Kajian Teknik Pengolahan.....	24

D. Penyajian Produk.....	24
E. Kerangka Pemikiran.....	25

### **BAB III. METODE PENELITIAN**

A. Model Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	31
C. Prosedur Pengembangan.....	32
1. Kajian Produk Acuan ( <i>Define</i> ).....	32
2. Perancangan Produk ( <i>Design</i> ).....	35
3. Pembuatan dan Pengujian Produk.....	38
( <i>Develop</i> )	
4. Pameran Produk ( <i>disemination</i> ).....	43
D. Bahan dan Alat Penelitian.....	43
1. Bahan Pembuatan Produk.....	43
2. Alat Pembuatan Produk.....	45
E. Sumber Data / Subyek Pengujian Produk.....	46
F. Metode Analysis Data.....	46

### **BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN**

A. Deskripsi Produksi Hasil Pengembangan.....	47
B. Hasil dan Pembahasan.....	50
1. Uji Coba 1 (sebelum validasi).....	57
2. Uji Coba 2 (sebelum validasi).....	63
3. Uji Coba 3 (Validasi 1).....	57
4. Uji Coba 4 (Validasi 2).....	61
5. Teknik Olah.....	64
6. Teknik Penyajian Produk.....	68
7. Hasil Penilaian Produk.....	70
8. Hasil Pameran.....	72

### **BAB V. SIMPULAN**

A. Simpulan .....	74
B. Saran.....	75

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>76</b>
----------------------------	-----------

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>77</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TEBEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi kandungan gizi.....	13
Tabel 2. Formulasi perbandingan tepung sukun dengan tepung Terigu.....	25
Tabel 3. Perbandingan formula acuan <i>sponge cake</i> .....	32
Tabel 4. Perbandingan formula acuan <i>butter cake</i> .....	32
Tabel 5. Perbandingan formula acuan <i>pie</i> .....	33
Tabel 6. Perbandingan formula acuan <i>brownies</i> .....	33
Tabel 7. Perbandingan formula acuan <i>small cake</i> .....	34
Tabel 8. Formula acuan dan pengembangan <i>sponge cake</i> sukun.....	35
Tabel 9. Formula acuan dan pengembangan <i>butter cake</i> sukun.....	35
Tabel 10. Formula acuan dan pengembangan <i>brownies</i> sukun.....	36
Tabel 11. Formula acuan dan pengembangan.....	36
Tabel 12. Formula acuan dan pengembangan.....	36
Tabel 13. Spesifikasi bahan pembuatan <i>butter sponge cake</i> sukun.....	43
Tabel 14. Spesifikasi bahan pembuatan <i>pie brownies</i> sukun.....	44
Tabel 15. Spesifikasi bahan pembuatan <i>small cake</i> sukun.....	44
Tabel 16. Daftar alat pembuatan produk.....	45
Tabel 17. Keterangan sumber pengujian produk.....	46
Tabel 18. Formula acuan dan pengembangan produk <i>chocolate cake</i> .....	52
Tabel 19. Hasil uji coba <i>chocolate cake</i> .....	52
Tabel 20. Formula acuan dan pengembangan <i>sponge cake</i> sukun.....	54

Tabel 21. Formula acuan dan pengembangan <i>butter cake</i> sukun.....	54
Tabel 22. Hasil uji coba <i>butter sponge cake</i> sukun.....	54
Tabel 23. Formula pengembangan <i>pie</i> sukun.....	55
Tabel 24. Formula pengembangan <i>brownies</i> sukun.....	56
Tabel 25. Hasil uji coba <i>pie brownies</i> sukun.....	56
Tabel 26. Formula pengembangan <i>butter cake</i> sukun.....	57
Tabel 27. Formula pengembangan <i>sponge cake</i> sukun.....	57
Tabel 28. Hasil validasi 1 <i>butter sponge cake</i> sukun.....	58
Tabel 29. Formula pengembangan <i>pie</i> sukun.....	59
Tabel 30. Formula pengembangan <i>brownies</i> sukun.....	59
Tabel 31. Hasil validasi 1 <i>pie brownies</i> sukun.....	60
Tabel 32. Formula pengembangan <i>small cake</i> sukun.....	60
Tabel 33. Hasil validasi 1 <i>small cake</i> sukun.....	61
Tabel 34. Hasil validasi 2 <i>butter sponge cake</i> sukun.....	62
Tabel 35. Hasil validasi 2 <i>pie brownies</i> sukun.....	63
Tabel 36. Hasil validasi 2 <i>small cake</i> sukun.....	64
Tabel 37. Nilai akhir penilaian produk.....	70
Tabel 38. Perhitungan nilai akhir.....	71
Tabel 39. Gambar produk pameran proyek akhir.....	73

## DAFTAR GAMBAR

Daftar gambar	Halaman
Gambar 1. Diagram alir kerangka berfikir.....	28
Gambar 2. Model alur penelitian & pengembangan.....	30
Gambar 3. Alur pembuatan <i>butter sponge cake</i> sukun.....	38
Gambar 4. Alur pembuatan <i>pie brownies</i> sukun.....	40
Gambar 5. Alur pembuatan <i>small cake</i> sukun.....	41
Gambar 6. Alur proses pengujian produk.....	42
Gambar 7. <i>Butter sponge cake</i> sukun validasi 2.....	62
Gambar 8. <i>Pie brownies</i> sukun validasi 2.....	63
Gambar 9. Penyajian <i>butter sponge cake</i> .....	69
Gambar 10. Penyajian <i>pie brownies</i> sukun.....	69
Gambar 11. Penyajian <i>small cake</i> sukun.....	70
Gambar 12. Diagram prosentase nilai akhir.....	71
Gambar 13. Display pameran proyek akhir.....	72
Gambar 14. <i>Center piece</i> proyek akhir.....	73
Gambar 15. Display produk <i>cake</i> sukun.....	73

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Resep Dasar *Butter sponge cake sukun*

Lampiran 2. Resep Dasar *Pie brownies sukun*

Lampiran 3. Resep Dasar *Small cake sukun*

Lampiran 4. Log Book

Lampiran 5. Hasil Rekapitulasi Penerimaan Produk

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Sukun termasuk tanaman keluarga *artocarpus commonis*. Pohon sukun dapat berbuah sejak berumur 3 tahun. Sukun merupakan buah yang mudah diperoleh, mudah dibudidayakan dan cocok sebagai tanaman penghijauan yang juga dapat tumbuh didaerah tropis asal mendapat air yang cukup. Setiap kali pohon dipanen, sekurang-kurangnya dua kali dalam setahun. Karena bisa dikatakan pohon yang berumur tujuh tahun dapat dipetik tidak kurang dari 200 sampai 300 butir perpohonnya dengan berat antara 1,5 kg sampai 2 kg. Untuk pohon yang dirawat dan dipupuk, beratnya bisa mencapai tidak kurang 3 kg per butir.

Sebagian orang tidak memperhatikan buah sukun. Buah-buah sukun tersebut dibiarkan membusuk dipohonnya dan belum dimanfaatkan secara maksimal sebagai bahan pangan pokok sehari-hari. Hal ini dikarenakan buah sukun mempunyai kelemahan sendiri yaitu buahnya cepat membusuk terutama setelah dipetik dari pohon. Tetapi buah sukun mempunyai kelebihan yaitu tingginya unsur gizi yang terkandung dalam buah sukun dan buah sukun mengandung asam amino yang dimiliki oleh beras.

Pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting, sejak pemerintah mulai mencanangkan program penganeekaragaman (*Diversifikasi*) pangan (Lies Suprpti: 2002). Dengan menurunnya produksi beras dan meningkatkan konsumsi beras. Untuk mensubsitusi kebutuhan karbohidrat

dalam bahan pangan, buah sukun merupakan salah satu alternatif pendamping beras yang sangat potensial (Agus Triwiyatno: 2003).

Buah sukun sebagai salah satu buah dengan kandungan karbohidrat tinggi, memiliki banyak kelebihan, diantaranya adalah kandungan fosfor yang tinggi dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh.

Program penganeekaragaman pangan/*diversifikasi* pangan dari buah sukun dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan buah sukun yang berlimpah pada musim panen dan mengembangkan produk pangan. Salah satu upaya penganeekaragaman sukun yaitu pembuatan tepung sukun. Latar belakang dari pembuatan tepung sukun ini antara lain karena sukun mempunyai kandungan karbohidrat tinggi. Tujuan dari pembuatan tepung sukun ini antara lain untuk pengawetan memperpanjang masa simpan, dapat disubsitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat, dan mempunyai kandungan kalsium tinggi sehingga dapat dikonsumsi sebagai salah satu sumber kalsium (Lies Suprpti: 2002).

Tepung sukun diperoleh dari buah sukun tua yang diolah melalui proses penepungan. Tepung sukun ini digunakan sebagai produk perantara karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menunjang gizi masyarakat. Keunggulan dari pengolahan buah sukun menjadi tepung



sukun adalah tepung sukun lebih praktis dan lebih mudah ditrisbusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah/diproses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya(Lies Suparti: 2002).

Perubahan bentuk sukun menjadi tepung sukun, akan mempermudah pembuatan produk patiseri dengan pemanfaatan tepung sukun. Jika dicampurkan dengan berbagai macam tepung seperti tepung beras, tepung meizena dan tepung terigu, produk tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif, bercita rasa tinggi dan bernilai gizi tinggi. Produk yang akan dibuat dengan memanfaatkan tepung sukun adalah *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun*, *small cake sukun*. Alasan pemilihan produk *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun*, *small cake sukun* pada proyek akhir ini adalah karena kurangnya pemanfaatan tepung sukun pada produk tersebut. Produk *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun*, *small cake sukun* merupakan produk yang tidak asing di Indonesia, selain karena cara pembuatannya yang tergolong mudah juga karena bahan yang digunakan mudah didapatkan.

*Cake* merupakan produk patiseri yang terbuat dari bahan tepung terigu, gula pasir, lemak, dan telur. *Cake* memiliki karakteristik manis, kaya akan lemak dan gula. Tepung sukun cocok untuk membuat *cake* karena tepung sukun dapat menggantikan fungsi tepung 100 %, yang berarti dapat menggantikan tepung terigu secara keseluruhan. *Cake* merupakan produk patiseri yang dibuat dari tepung terigu, lemak dan garam(Lies suprapti 2002).

*Butter Sponge cake* adalah produk perpaduan dua adonan *cake* yang berasa manis yang akan dikembangkan dengan mensubsitusi tepung terigu dengan tepung sukun dan menggunakan dua teknik pengolahan yaitu teknik *sponge* dan teknik *creaming* bertujuan untuk menciptakan inovasi baru dengan menggabungkan dua adonan agar menghasilkan produk yang lebih baik dan meningkatkan nilai guna sukun. Belum banyak masyarakat yang memanfaatkan bahan pangan sukun sebagai bahan utama pembuatan *cake*.

Sebagian besar masyarakat terutama kaum muda hanya sebagian kecil yang menyukai makanan dengan berbahan dasar sukun sedangkan sukun memiliki banyak kandungan gizi. Dengan menciptakan resep dengan inovasi baru penulis berharap bahan pangan lokal (sukun) bisa diterima dan disukai oleh masyarakat. *Pie brownies sukun* adalah pengembangan produk *pie* dan *brownies* dengan berbahan dasar sukun. Produk *pie brownies sukun* dikembangkan dengan menginovasi adonan *pie* sebagai alas dan *brownies* sebagai isi. Disibtitusi dengan tepung sukun agar meningkatkan nilai guna sukun.

Buah sukun menjadi tepung sukun akan dimanfaatkan dalam pembuatan *small cake*. *Small cake sukun* adalah modifikasi dari *cake*, berasa manis, kaya akan lemak dan gula dengan penambahan tepung sukun. *Small cake sukun* ini bertekstur lembut dan mempunyai rasa khas sukun. Alasan dipilihnya *small lcake* yaitu praktis, memvariasikan produk olahan sukun dan meningkatkan nilai ekonomis. *Small cake* terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak dan ovalet. Pembuatan *small cake* diperlukan ketelitian sehingga

dapat menghasilkan *small cake* yang lembut, empuk dan dapat diterima oleh masyarakat.

## **B. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka permasalahan yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Secara umum sukun belum dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif sedangkan sukun memiliki kandungan gizi tinggi.
2. Buah sukun mudah rusak sehingga perlu adanya *diversifikasi* menjadi tepung sukun.
3. Belum adanya formula yang tepat untuk membuat *butter sponge cake sukun, pie brownies sukun dan small cake sukun*
4. Belum adanya teknik pengolahan yang tepat untuk membuat *butter sponge cake sukun, pie brownies sukun dan small cake sukun*
5. Belum adanya teknik penyajian yang tepat untuk membuat *butter sponge cake sukun, pie brownies sukun dan small cake sukun*.
6. Belum adanya penerimaan produk dari *cake* olahan sukun oleh konsumen.

## **C. Batasan Masalah**

Batasan masalah pada proyek akhir ini adalah menentukan formula bahan yang tepat, teknik olah yang tepat, teknik penyajian yang menarik dengan mendiversifikasi olahan sukun menjadi *butter sponge cake, pie*

*brownies* dan *small cake* dan untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk *cake* tersebut.

#### **D. Rumusan Masalah**

1. Bagaiman formula yang tepat dalam pembuatan *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun* ?
2. Bagaimana teknik olah pembuatan *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*.
3. Bagaiman teknik penyajian yang tepat dalam pembuatan *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*
4. Bagaimana Uji Penerimaan Produk dalam pembuatan *butter sponge cake*, *pie brownies* dan *small cake sukun*?

#### **E. Tujuan Penelitian**

1. Memperoleh formula *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun* yang tepat.
2. Mengetahui teknik olah pembuatan *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*.
3. Mengetahui teknik penyajian *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*.
4. Mengetahui tingkat penerimaan produk terhadap *butter sponge cake sukun* dengan menggunakan teknik *sponge* dan *creaming*

## E. Spesifikasi Produk yang Dikembangkan

### 1. *Cake*

*Cake* dalam pengertian umum yaitu adonan yang di oven dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu cake juga dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu dan bahan pengaroma. Untuk membuat cake diperlukan ketelitian. Hal ini terkait dengan ketepatan dalam penimbangan bahan dan pencampuran bahan.

*Cake* merupakan salah satu produk yang berasa manis, kaya akan lemak dan gula yang diperoleh dari pembakaran. Adonan *cake* mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma dan lemak. *Cake* banyak mengandung lemak dan gula untuk itu dalam pembuatan adonan *cake* harus diperoleh adonan yang lembut dan ringan, mampu membentuk struktur yang dapat mempertahankan bentuk *cake* (Siti Hamidah, 2009:116).

Dalam pembuatan *cake* diperlukan bahan-bahan yang terbagi menjadi bahan pokok dan bahan tambahan. Bahan pokok ada dua kelompok, pertama bahan yang membentuk susunan *cake* yaitu tepung, telur, susu, lemak dan ovalet. Bahan tambahan adalah bahan yang digunakan sebagai pelengkap saja, hal ini dikarenakan tidak berpengaruh dalam pembuatan *cake*. Walaupun demikian bahan tambahan memiliki fungsi yang tidak kecil dalam hal ini adalah: membangkitkan kelembaban *cake*, menurunkan suhu pencampuran dalam pembuatan adonan. Yang termasuk bahan tambahan adalah: air, garam, dan pengaroma

(SitiHamidah: 2009). Karakteristik *cake* yaitu: umumnya berasa manis, memiliki tekstur yang lembut, empuk dan ringan, tidak kasar.

## 2. Produk yang dikembangkan

### a. *Butter Sponge cake*

*Butter Sponge cake* adalah merupakan modifikasi dari olahan *cake* dengan menggabungkan dua adonan menjadi dengan teknik olah yang berbeda. Pembuatan *buttersponge cake* akan dikembangkan dengan mensubsitisi tepung terigu dengan tepung sukun dan menginovasi teknik olah dengan menggunakan teknik olah *sponge cake* dan teknik olah *creaming* sehingga mendapatkan inovasi baru produk *cake* berbahan dasar sukun.

### b. *Pie brownies*

*Pie brownies* adalah merupakan modifikasi produk olahan *pie* dan *brownies* dimana *pie* sebagai alas dan *brownies* sebagai isi. *Pie brownies* berasa manis, dan kaya akan lemak. Pengembangan produk *pie brownies* ini adalah menggabungkan adonan *brownies* dan *pie* dengan mensubsitusikan tepung terigu dengan tepung sukun. Teknik olah yang digunakan pada pembuatan *pie* menggunakan teknik *flaky* dan teknik olah *brownies* menggunakan teknik *sponge*

Produk *pie brownies* sukun ini bertujuan untuk memanfaatkan sukun untuk diolah menjadi produk *pie brownies* dan menghasilkan produk *pie brownies* yang mempunyai cita rasa manis dari bahan dasar sukun, warna kekuning-kuningan, bentuk menarik dan bersih.

c. *Small Cake Sukun*

*Small cake sukun* merupakan modifikasi *cake* yang disubsitusikan tepung sukun. *Small cake sukun* mempunyai rasa manis, dan rasa khas sukun. Pengembangan produk *cake* ini adalah *small cake* yang dibuat dengan mensubsitusikan tepung sukun sebagai tepung terigu.

Produk *small cake sukun* ini bertujuan untuk memanfaatkan sukun untuk diolah menjadi produk *small cake* agar mendapatkan hasil yang manis, lembut, menarik dan disukai oleh masyarakat/konsumen.

**F. Manfaat Pengembangan**

1. Menambah formula yang bervariasi dari produk *butter sponge cake*, *pie brownies*, *small cake* dengan bahan dasar sukun.
2. Menghasilkan produk *butter sponge cake*, *pie brownies*, *small cake sukun* yang dapat diterima oleh masyarakat secara luas.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan sukun menjadi produk yang menarik.

## BAB II

### KAJIAN TEORI

#### A. Kajian Bahan

##### 1. Sukun

Tanaman sukun termasuk dalam famili *Urticaceae*, genus *Artocarpus*, family *Moraceae* (nangka-nangkaan), dengan spesies *Artocarpus communis*. Karena tekstur sukun yang menyerupai roti (berdaging tebal dan lunak), maka dalam bahasa Inggris *Bread Fruite* (Setijo Pitojo: 1992)

Sepanjang kawasan pasifik, sukun sangat bervariasi dari yang sama sekali tidak berbiji, berbiji sedikit sampai banyak ataupun biji yang mengalami rudimentasi. Buah sukun yang dikenal di Indonesia adalah sukun tanpa biji, ataupun istilah Inggrisnya *Bread Fruite* (Buah roti). Spesies yang masih dekat dari sukun adalah kluwih (*Artocarpus Camansi Blanco*) atau *breadnut*.

Sampai saat ini, terdapat beberapa versi mengenai sejarah penyebaran tanaman sukun di Indonesia. Ada beberapa yang beranggapan tanaman sukun asli Indonesia. Dalam buku *History of Indian Archipelago*, disebutkan bahwa orang Jepang menemukan di kepulauan Ambon, kemudian menyebar luas ke pulau Jawa dan Malaysia bagian barat (Eko Agus Triwiyatno: 2003).

Buah sukun mudah diperoleh dan didapat. Hampir semua kepulauan Indonesia terdapat buah sukun. Daerah penghasil sukun antara lain Kepulauan Seribu, Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, NTB,



Papua, Sulawesi Selatan, Sulawesi Utara, Kepulauan Sangir Talaut, Sumatera utara dan Lampung. Kediri merupakan sentra produksi sukun di Jawa Timur, Cilacap, dan Bawean merupakan centra produksi sukun di Jawa Tengah sedangkan sentra produksi sukun di Daerah Istimewa Yogyakarta dikembangkan di empat kabupaten yaitu: Bantul, Sleman, Kulon Progo dan Gunung Kidul (Lies Suprapti: 2002).

Produktifitas tanaman tergantung daerah dan iklimnya. Dalam satu tahun ada dua kali musim panen sukun. Panen raya pada bulan Januari-Februari, dan panen susulan pada bulan Juli-Agustus. Musim panen sangat dipengaruhi oleh datangnya musim hujan. Apabila musim kemarau basah hasil panen lebih banyak sedangkan pada saat, musim kemarau kering hasil panen sedikit. Buah sukun diluar musim buah biasanya jumlahnya tidak banyak, sehingga harganya tinggi daripada saat panen raya (Setijo Pitojo: 1992)

Sukun di Indonesia memiliki banyak nama daerah, diantaranya adalah sebagai berikut:

- |                  |   |
|------------------|---|
| 1. Sumatra       | : Sukun (Aceh), Hotpul (Batak), Suku (Nias)         |
| 2. Jawa/Madura   | : Sukun ( Sunda dan Jawa), Sokon (Madura)           |
| 3. Nusa Tenggara | : Sukun (Bali), Pulur (Sasak), Karara (Bima,        |
| 4. Sulawesi      | :Kuhuku,Namu, Sukun, Kulur(Minahasa)                |
| 5. Maluku        | :Sukun(Kai), Hukun(Watubela), Suune, suwino (Seram) |
| 6. Irian         | : Kamadi, Urknem, Beitu                             |

Sumber: Lies Suprapti (2002:10)

Karena sukun tidak memiliki biji maka sukun dikembangkan dengan bermacam-macam cara, antara lain sebagai berikut: okulasi, cangkok (cangkok tunas alami, cangkok tunas ranting,cangkok tunas akar

bekas potongan akar besar, cangkok bibit di *polybag*), tunas akar, stek akar (Setijo Pitojo: 1992).

Untuk dapat tumbuh dan berproduksi dengan baik, tanaman sukun memerlukan lingkungan hidup dan lingkungan tumbuh dengan kondisi tanah berada di daerah rendah dan sedang hingga ketinggian 600 meter di atas permukaan laut, namun sukun tidak tahan terhadap tanah dengan kandungan garam berkadar tinggi. Tanaman sukun hampir tidak terpengaruh oleh iklim, sehingga tetap dapat tumbuh dan berproduksi optimal baik di daerah bercurah hujan tinggi maupun rendah. (Setijo Pitojo 1992)

Menurut Lies Suprapti (2002), secara umum buah sukun berbentuk bulat atau lonjong, dengan kulit berwarna hijau muda hingga kuning kecoklatan. Permukaan kulit buah muda kasar dan menjadi halus setelah buah tua. Tebal kulit buah antara 1-2 mm. Diameter buah sukun yang berukuran besar dapat mencapai 26 cm, dengan berat maksimal 4 kg. Daging buah berserat halus, tekstur buah saat mentah keras dan menjadi lunak masir setelah matang. Daging buah berwarna putih, putih kekuningan, kuning dan kuning gading (krem) tergantung jenisnya. Rasa buah saat mentah hambar atau rasa pati dan agak manis setelah matang dengan aroma *flavour* spesifik.

Sukun mengandung Enzim polifenol. Apabila enzim tersebut kontak dengan udara maka akan terjadi reaksi *browning*. Reaksi

*browning* yang menyebabkan tepung sukun berwarna coklat. Untuk mengatasi terjadinya reaksi *browning* pengupasan dan pemotongan dilakukan secara cepat. Disamping itu, sukun yang telah dikupas dan dipotong harus segera di rendam dalam air bersih. Perendaman sukun harus dilakukan hingga seluruh sukun terendam dalam air agar tidak kontak dengan udara (Lies Suprapti:2002).

Berikut ini kita bahas mengenai beberapa unsur gizi yang terkandung dalam buah sukun seperti dimuat dalam *Food Composition Table for Use in East Asia* (FAO-1972)

Tabel 1. Komposisi kandungan Gizi Buah sukun muda, sukun Tua, dan tepung sukun

No	Unsur Gizi	Buah sukun muda	Buah sukun tua	Tepung sukun
1	Energi (kkal)	46	108	302,4
2	Air (g)	87,1	69,3	15
3	Protein (g)	2,0	1,3	3,6
4	Lemak (g)	0,7	0,3	0,8
5	Karbohidrat (g)	9,2	28,2	78,9
6	Serat (g)	2,2	-	-
7	Abu (g)	1,0	0,9	2
8	Kalsium (mg)	59	21	58,8
9	Fosfor	46	59	165,2
10	Besi (mg)	-	0,4	1,1
11	Vitamin B1 (mg)	0,12	0,12	0,34
12	Vitamin B2	0,06	0,06	0,17
13	Vitamin C	21	17	47,6

Sumber :Setijo Pitojo (1992 : 46)

## 2. Tepung Sukun

Menurut Lies Suprapti (2002:14) Sukun tidak mempunyai masa simpan yang relative lama. Untuk mencegah pematangan perlu adanya

pengolahan berguna untuk memutus mata rantai metabolisme. Pengolahan sukun dapat dilakukan dengan cara direbus, digoreng atau dikeringkan. Dari ketiga macam produk tersebut tepung sukun merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern saat ini yang serba praktis.

Tepung sukun yang bekadair air tinggi (tingkat kekeringan), akan lebih mudah dan lebih cepat mengalami kerusakan jika dibandingkan dengan tepung sukun yang bekadair air rendah. Tepung sukun memiliki sifat higroskopis (mudah menyerap air dari udara), dengan demikian dalam penyimpanannya harus dikemas dengan bahan pengemas yang kedap udara dan air. Selain itu, pengemasan pengemasan juga bertujuan untuk menghindari terjadinya pencemaran tepung sukun oleh debu dan bahan pencemar lainnya, termasuk juga kondisi lembab lingkungan sekitar (Lies Suprapti, 2002: 16)

Pada penelitian Proyek Akhir pembuatan produk *cake* dari olahan sukun untuk memperoleh tepung sukun didapat dari membeli tepung sukun di daerah Kulon Progo. Karena dalam penelitian proyek akhir tahun ini pembuatan tepung sukun tidak terlalu diutamakan sehingga untuk memperoleh tepung sukun bisa dilakukan dengan cara membeli tidak membuat sendiri.

## B. Kajian Formula

### 1. Kajian Bahan *Cake*

#### a. Bahan Dasar *Cake*

##### 1) Tepung terigu

Tepung merupakan bahan yang membentuk susunan adonan *cake* dan menahan bahan-bahan lainnya. Tepung yang baik untuk membuat *cake* adalah tepung terigu putih dengan kandungan protein 7%-9%. Tepung terigu putih memudahkan dalam pencampuran gula, air dan lemak.

Selain itu dapat juga menggunakan tepung *self raising* yaitu tepung terigu yang telah diberi baking powder. Penambahan tersebut dilakukan di pabrik. Untuk itu ada kalanya dalam penggunaan tepung ini dicampur dengan tepung terigu agar hasil tidak terlalu mengembang (Siti Hamidah, 2009:117).

##### 2) Gula

Gula sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk *cake* adalah gula halus atau gula pasir dengan butir-butir halus agar susunan *cake* rata dan empuk. Pada pembuatan produk *cake* dengan menggunakan teknik *sponge* dapat menggunakan gula pasir. Namun, pada pembuatan produk *cake* dengan teknik *creaming* menggunakan gula halus agar mendapatkan tekstur yang lembut.

Fungsi gula yaitu mematangkan dan mengempukan susunan sel dalam hal ini mengempukan protein tepung. Juga memberi kerak yang diinginkan yang mulai terbentuk pada waktu temperatur rendah, dalam hal ini proses karamelisasi. Membantu dalam menjaga kualitas produk. Jumlah gula dalam formula tinggi maka menjadikan hasil *cake* kurang

baik, bisa jadi bagian tengah *cake* jatuh (SitiHamidah: 2009,117).

### 3) Lemak

Lemak tidak dapat larut dalam bahan cair adonan. Untuk itu agar lemak dapat stabil dalam adonan maka teknik *creaming*, dimana gula dan lemak diaduk bersama-sama. Bila tidak lemak harus dicairkan terlebih dahulu kemudian dimasukkan kedalam adonan. Untuk itu lemak yang digunakan harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengocokan dan pengemulsi yang baik. Selain itu rasa dan bau yang netral serta warnanya putih dan bersifat plastis bila digunakan pada suhu 70-75°C. Fungsi lemak dalam pembuatan *cake* adalah meningkatkan cita rasa, hal ini karena lemak tidak bersatu dengan bahan cair tetapi tetap melingkupi partikel *cake* dan menjaga *cake* tetap kompak selama proses pembakaran dan menjadikan *cake* menjadi empuk.

Selain itu lemak berfungsi untuk membantu dalam membentuk volume, struktur *cake* terminyaki oleh lemak dan ini menjaga partikel yang ada dalam adonan, dan bersama-sama dengan bahan-bahan cair terdistribusi kedalam adonan. Selanjutnya adanya gas yang terbentuk oleh aktivitas baking powder dan juga udara yang tertangkap selama pengadukan dan akan mengembang selama di oven. Adanya lemak yang berfungsi untuk meminyaki partikel adonan akan menurunkan gesekan antar partikel dan menjadikan

udara dapat berkembang semaksimal mungkin. Volume *cake* terbentuk sesuai dengan yang seharusnya.

Lemak juga berfungsi menaikkan tingkat kesegaran *cake*. Adanya emulsi yang stabil menjadikan lemak berperan sebagai penutup partikel adonan. Lemak membentuk lapisan-lapisan tipis dan disaat dibakar, lapisan tersebut menjaga terjadinya penguapan bahan cair. Ini menjadikan lemak memberi sumbangan dalam menjaga *cake* tidak mudah basi (Siti Hamidah: 2009).

### 3) Telur

Telur adalah bahan yang sangat penting dan mahal untuk pembuatan *cake*. Pada pembuatan *cake* membutuhkan telur yang cukup banyak. Di Indonesia hanya mengenal satu macam telur saja yaitu telur segar yang belum dipecah. Telur memiliki tiga bagian antar lain: kulit telur, putih telur dan kuning telur. Yang sering digunakan untuk produk patiseri yaitu putih telur dan kuning telur sedangkan kulit telur hanya untuk *decoration*. Kualitas telur yang baik yaitu harus bersih, kuat, kelihatan bagus, waktu dipecah akan kelihatan putih telur lebih banyak kental dari pada yang cair, telur yang masih bagus lebih berat dari pada telur yang sudah lama.

Telur berfungsi sebagai pembentuk kerangka, kebasahan, aroma, warna dan kualitas *cake*. Kerangka *cake* sebenarnya dibentuk bersama tepung dalam hal ini gluten yang terokugulasi selama pembakaran. Pilihlah telur yang segar dengan nilai Ph 7-7½, telur yang kurang baik nilai ph nya akan berubah menjadi asam dan akan menyebabkan peragian dari formula menjadi tidak seimbang.

Udara yang terbentuk selama pengocokan membantu dalam pengembangan *cake*. Dan untuk teknik pengocokan buih maka pengembangan *cake* ditentukan oleh udara yang terbentuk selama pengocokan telur tersebut (Siti Hamidah, 2009:119).

#### 4) Susu

Secara umum susu yang digunakan untuk membuat produk patiseri yaitu susu sapi. Jenis-jenis susu dipasaran ada bermacam-macam antara lain susu bubuk, full cream, fresh milk dll. Susu sangat mudah dihindangi bakteri dan bisa terjadi sebelum diperah maupun sesudah diperah. Untuk penyimpanan susu kaleng harus disimpan di tempat dingin, susu cream disimpan di dalam refrigerator, susu bubuk disimpan di tempat yang kering.

Susu dapat memiliki fungsi untuk menambah gizi, membangkitkan rasa, aroma dan mampu menjaga cairan dan membantu mengontrol kerak *cake*. Gula susu akan terkaramelisasi pada suhu rendah dan memberikan warna kerak yang diinginkan. Dan efek pengikat yang ada pada protein tepung bersama-sama bahan padatan susu akan membentuk struktur *cake*. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa yang lezat pada *cake* (SitiHamidah,2009:119).

#### 5) Bahan pengembang

Pengembang membantu dalam pengempukan *cake*. Jenis yang digunakan tergantung pada jenis *cake* yang akan dibuat. Antara lain tergantung pada banyaknya lemak dalam formula, besarnya loyang, kepadatan adonan dan suhu oven. Adonan yang kaya akan lemak menggunakan sedikit ovalet dan pengembang uap yang terbentuk selama pembakaran. Formula yang sedikit lemak



mengandalkan ovalet dan tekanan uap yang ada didalam oven.

(SitiHamidah, 2009)

*b. Bahan Tambahan Cake*

1) Bahan Cair

Bahan cair merupakan bagian yang penting dari bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *cake*. Bahan cair dapat berupa air, susu cair, telur dan semua bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* yang ada unsur cairan.

Fungsi bahan cair ini antara lain untuk melarutkan gula, berpengaruh pada kepadatan adonan, mengembangkan protein yang ada dalam tepung, menahan gas dari baking powder, memberi kontribusi dalam membentuk struktur *cake* dan kelembaban. Terutama air dapat menimbulkan tekanan uap bila adonan mencapai suhu 208 °F selama pembakaran(Siti Hamidah, 2009:120).

2) Bahan pengaroma

Penggunaan bahan pengaroma harus diukur secara tepat dan dipilih yang cocok untuk produk cake yang dibuat. Bahan pengaroma yang sering digunakan pada pembuatan produk cake antara lain essen, vanilla, dll.

Pengaroma memberi sumbangan dalam memberi aroma khas. Pengaroma memiliki aroma yang kuat, oleh karenanya dalam penggunaan perlu diukur secar tepat dan dipilih mana yang cocok dengan jenis *cake* yang akan dibuat. Sebaiknya menggunakan dalam jumlah kecil dengan mutu yang baik. Bahan pewangi diperoleh dari rempah-rempah, sari (ekstak) dan emulsi. Rempah-rempah adalah bubuk akar, kulit, biji dan bunga dari tanaman yang mengandung aroma (Siti Hamidah, 2009:120)

Sari (ekstrak) adalah larutan alkohol yang mengandung bahan pewangi dari bahan yang diektrak. Emulsi adalah suatu zat perekat yang mudah menguap, minyak-minyak yang harus dicampur dengan air dan distabilakan dengan zat perekat nabati (Siti Hamidah, 2009:120).

## 2. Formula Produk Cake yang dikembangkan

Dalam pembuatan *cake* berbasis tepung terigu - sukun yang dihasilkan diusahakan memenuhi standar mutu *cake* baik dari rasa, bau, warna, tekstur harus normal, artinya bau khas *cake* sesuai dengan bahan yang digunakan, rasa enak, warna sesuai dengan zat pewarna yang ditambahkan dan tekstur yang empuk. Secara umum, keadaan fisik *cake* tersebut sesuai aslinya.

Pembuatan *cake* berbasis sukun ini bahan yang digunakan adalah sukun dan bahan lain (terigu, gula, terigu, telur, lemak, susu, bahan pengembang, rasa/aroma, bahan tambahan). Untuk mengetahui tingkat kesukaan *cake* dilakukan penilaian dengan menggunakan indra pencicip dan penglihatan. Sifat yang diuji adalah tekstur, warna, rasa dan aroma *cake*. Dengan Formulasi:

Tabel 2. Formulasi perbandingan antara tepung terigu dan tepung sukun

Tepung terigu	Sukun
100 %	0 ( control)
80 %	20 %
50 %	50 %
30 %	70 %



### C.Kajian Teknik Olah

#### 1. Penimbangan bahan

Semua bahan harus ditimbang secara tepat, bahan cair seperti air, susu, telur sebaiknya diukur dengan volume. Demikian juga bahan padat seperti tepung, gula, mentega ukur dengan timbangan yang tepat. Ketepatan ukuran merupakan unsur penting dalam pembuatan produk patiseri. Dan pastikan bahwa semua bahan yang akan digunakan dalam suhu kamar.

#### 2. Pencampuran adonan

Memahami *cake* dapat diamati dari formula *cake*. Pada dasarnya formula *cake* menggambarkan metode pencampuran yang digunakan. Apapun metode pembuatan yang digunakan harus ditimbang dengan tepat. Adapun metode - metode yang digunakan pada penelitian produk *cake* dari sukun antara lain:

##### a. *Butter sponge Cake* Sukun

*Butter sponge cake* sukun menggunakan dua metode pencampuran antara lain metode pencampuran *sponge* dan *creaming*. Metode *sponge* adalah *cake* yang pembuatannya diawali dengan mengocok gula dan telur hingga mengembang. Pada metode *sponge* digunakan untuk membuat adonan *sponge cake*. Sedangkan metode *butter cake* adalah teknik pencampuran yang diawali dengan mengocok gula dan lemak dengan komposisi bahan yang sama dikocok hingga mengembang atau hingga adonan seperti

*cream* dan lunak. Teknik *creaming* digunakan untuk membuat adonan *butter cake*.

b. *Pie brownies* sukun

*Pie brownies* sukun menggunakan dua metode pencampuran yaitu metode *flaky* dan metode *sponge*. Metode *flaky* yaitu teknik yang diawali dengan memotong-motong adonan lemak atau dicampurkan kedalam tepung sampai menjadi butir-butiran kecil seperti pasir. Metode *flaky* digunakan pada pembuatan *pie*. Sedangkan adonan *brownies* menggunakan metode *sponge* (*cake* yang pembuatannya diawali dengan mengocok gula dan telur hingga mengembang).

c. *Small cake* sukun menggunakan metode pencampuran *sponge*. Metode *sponge* yaitu *cake* yang pembuatannya diawali dengan mengocok gula dan telur hingga mengembang.

3. Pengistirahatan adonan

Pada pembuatan produk *cake* dari sukun teknik olah yang memerlukan pengistirahatan adonan hanya produk *pie brownies* yaitu hanya adonan *pie*. Pengistirahatan adonan dilakukan dengan cara disimpan selama 15 menit didalam mesin pendingin pengistirahatan ini bertujuan untuk pengembangan gluten adanya lemak keadaan dingin menjadikan gluten berkembang lebih lambat dan dalam keadaan dingin maka akan terbentuk tepat dan mudah untuk ditangani.

4. Pembentukan atau pencetakan

Tahap ini adalah membentuk adonan sesuai resep. Pada tahap pembentukan dapat mengembangkan variasi bentuk sehingga menghasilkan produk dengan bentuk yang menarik. Sebelum pembentukan atau pencetakan Loyang dioles mentega agar tidak lengket.

#### 5. Pengovenan atau Pembakaran

Struktur *cake* sangat mudah pecah mak perlu hati-hati, terutama apabila menggunakan dalam jumlah banyak. Oven harus panas merata, sirkulasi panas baik. Jangan membuka oven dan menggoyang *cake* selagi di dalam oven sebab *cake* akan turun.

Berikut ini beberapa yang harus diperhatikan dalam pembakaran:

- a. Panaskan oven mendahului pembakaran sekitar 15 menit, agar diperoleh panas yang sesuai. Jangan melebihi waktu pemanasan.
- b. Yakinkan bahwa posisi rak pada tempatnya.
- c. Yakinkan bahwa posisi Loyang sudah mapan tidak miring atau menyentuh bagian atas oven agar pengembangan dapat maksimal. Demikian juga sirkulasi dapat merata.
- d. Dibakar sesuai dengan temperature. Terlalu panas menyebabkan *cake* terbentuk sebelum waktunya atau permukaan tidak rata. Apabila terlalu dingin menyebabkan tekstur dan volume jelek, *cake* tidak terbentuk penuh atau dapat disebut gagal.
- e. Beberapa catatan untuk jenis *cake*:
  - 1). Tipe *butter cake* maka bila oven terlalu panas maka bagian tengah akan naik, mungkin terbentuk semacam terowongan dan *cake* akan

kehilangan volume, kerak pecah menjadi gelap. Dan bila panas oven tidak cukup maka akan melengkung pada bagian tengah, gagal sebelum matang volume tidak terbentuk, kerak tidak terbentuk dan lengket.

- 2) Tipe *Sponge Cake* maka bila oven terlalu panas volume kurang, *cake* mengerut secara berlebihan, kerak keras, terlalu gelap atau terlalu tebal. Dan bila panas oven dibawah standar maka *cake* akan gagal sebelum matang, banyak mengkerut, butir-butiran kasar, kerak pucat.

f. Cara mengetes tingkat kematangan yaitu dengan menyentuh bagian tengah *cake* atau mengamati hal-hal berikut ini :

- 1). *Cake* akan mengkerut dan bagian tepi mudah dilepaskan.
- 2). *Cake* akan mengembang bila disentuh dengan tangan secara ringan pada bagian tengah maka akan segera kembali.
- 3). Selain itu bila di sentuh dengan tangan maka tangan akan tetap bersih.

#### **D. Penyajian Produk**

Penyajian dan pengolahan makanan tidak dapat dipisahkan dari kehidupan. Makanan yang diolah dengan baik, disajikan dengan bentuk yang menarik dapat menimbulkan rangsangan bagi seseorang untuk menikmatinya. Makanan yang enak belum tentu menarik perhatian. Oleh karena itu, timbulnya keinginan untuk mencicipi makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan dari makanan tersebut.

Kulitas suatu makanan ditentukan oleh berbagai factor, seperti bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, penampakan dan kandungan gizinya. Pertama seseorang memilih makanan, didahului dengan panca indra penglihatan. Warna dan penampilan yang menarik yang menimbulkan selera. Hal ini menjadi daya tarik tersendiri bagi seseorang untuk mencicipi tersebut (Anni Faridah, 2008:1-2).

Faktor yang mempengaruhi keberhasilan dalam penyajian hidangan selain rasa dan bentuk makanan adalah unsur dekorasi pada hidangan yang disajikan. Dekorasi penyajian mendukung hidangan yang disajikan sehingga mempunyai nilai dan daya tarik tersendiri (Lilly T. Erwin, 2004:6).

Dekorasi makanan adalah seni membentuk, menata dan mengatur makanan. Makanan baik yang mentah maupun yang sudah masak, bisa ditata dalam suatu kombinasi pola, warna, bentuk dan tekstur yang baik, wajar dan serasi (Nurwahyu Idayati, Yustina Pratiwi, 2008:9).

#### **E. Kerangka Pemikiran**

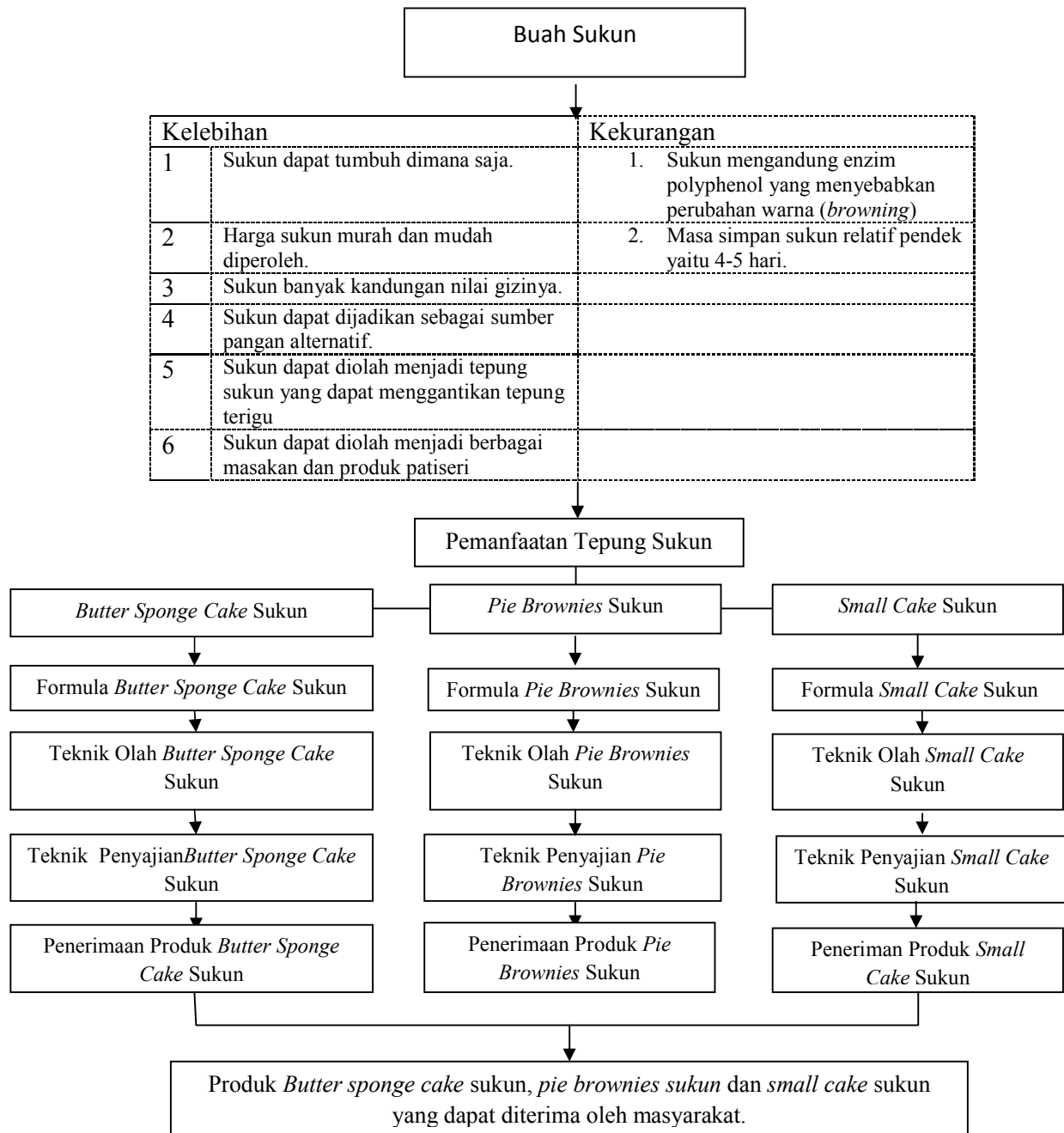
Proses penelitian memerlukan arah dan teori sebagai pedoman. Bertujuan agar selama penelitian berlangsung, peneliti tetap berada dalam cara fikir secara ilmiah. Kerangka berfikir bertujuan untuk membentuk bingkai penalaran, asumsi secara rasional untuk menjelaskan tahap-tahap penelitian. Berdasarkan judul yang diteliti yaitu “*Diversifikasi Olahan Sukun Pada Pembuatan Cake (butter sponge cake sukun, pie brownies sukun, small cake sukun)*” maka disusunlah kerangka berfikir.



Sebagian besar masyarakat belum banyak yang memanfaatkan sukun secara maksimal. Pengolahan sukun menjadi makanan hanya dibuat makanan biasa. Sukun hanya diolah dengan digoreng, direbus atau dibuat ceriping. Belum banyak masyarakat yang mengolah sukun menjadi makanan yang unik dan menarik. Sebagian besar masyarakat banyak yang menganggap remeh olahan dari sukun dan banyak yang kurang menyukai olahan dari sukun karena kurangnya daya kreativitas masyarakat untuk menginovasi olahan sukun. Selain itu masa simpan sukun relative pendek perlu adanya pengawetan dengan dibuat tepung sukun sehingga dapat dimanfaatkan untuk mengolah berbagai olahan makanan terutama pada produk patiseri. Tetapi sukun juga mengandung enzim polifenol yang menyebabkan reaksi *browning*. Jadi untuk mendapat produk yang menarik terutama warna makanan pada proses pembuatan tepung sukun harus diperhatikan agar mengurangi reaksi *browning* sehingga menghasilkan warna produk yang sesuai.

Sukun memiliki kandungan nilai gizi dan karbohidrat yang cukup tinggi maka sangat cocok untuk dibuat tepung yang dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk patiseri. Tepung sukun ini dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Penggunaan tepung sukun sebagai bahan dasar produk olahan patiseri dapat mengurangi ekspor pemerintah dari negara lain untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan tepung terigu. Hal ini menjadi wujud pemanfaatan bahan pangan lokal, memberi cita rasa yang khas, dan meningkatkan kesadaran pada masyarakat bahwa banyak bahan pangan lokal yang dapat dijadikan tepung sebagai pengganti tepung terigu.

Variabel yang diteliti dalam pembuatan *butter sponge cake sukun, pie brownies sukun small cake sukun* adalah formulasi, teknik pengolahan, teknik penyajian dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *cake* dari sukun. Formulasi dan teknik pengolahan yang diteliti adalah proses pembuatan formula, teknik olah yang baik, teknik penyajian yang tepat dan produk dapat diterima oleh masyarakat dalam pembuatan *butter sponge cake sukun, pie brownies sukun small cake sukun*



Gambar 2. Diagram alir kerangka berfikir pengembangan produk sukun

Keterangan :

: Variabel yang diteliti

: Variabel yang tidak diteliti

### BAB III

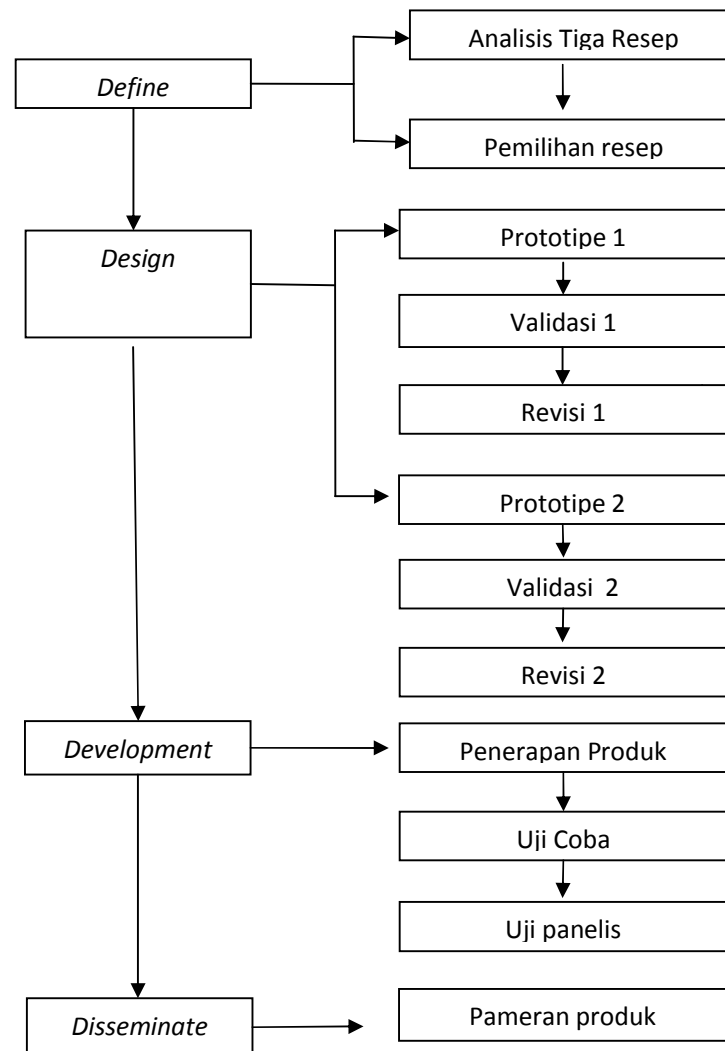
#### METODE PENELITIAN

##### A. Model Penelitian

Proyek Akhir memiliki tujuan mengkaji dan mengembangkan produk patiseri dengan memanfaatkan bahan tepung sukun, sehingga hasil akhir yang diharapkan adalah produk patiseri dengan bahan tepung sukun yang berkualitas. Untuk mencapai tujuan tersebut diperlukan metode penelitian dan pengembangan yang baik. Model Penelitian dan Pengembangan Produk (*Research and Development*) yang akan digunakan adalah model *Four D* merupakan singkatan dari *Define, Design, Development or Production, and Dissiminate* (Tri Hartini Retnowati, 2009).

1. *Define* (definisi) yaitu kata atau kalimat yang menjelaskan makna atau rumusan tentang ruang lingkup dan cirri-ciri suatu konsep yang menjadi pokok *study*. Mengumpulkan tiga resep dasar dari sumber buku, majalah, internet dan sumber lain, kemudian menganalisis dan membandingkan formula masing-masing resep dan menentukan satu resep dasar sebagai acuan.
2. *Design* (rencana) yaitu rancangan atau rangka sesuatu yang hendak dikerjakan. Merancang formula dan resep pengembangan menggunakan bahan potensi lokal yang dipilih (tepung sukun).
3. *Development* (mengembangkan) yaitu membuat menjadi luas dan sempurna. Melakukan eksperimen atau percobaan untuk membuat produk yang telah dirancang.

4. *Dessimation* (menyebarkan) yaitu menyiarkan kabar atau menginformasikan berita. Produk yang telah dikembangkan diimplementasikan ke dalam kondisi yang sesungguhnya. Hasil eksperimen produk baru diujicobakan kepada orang yang lebih ahli (tim dosen pembimbing) untuk mendapatkan umpan balik.



Gambar 2. Model alur penelitian dan pengembangan

## B. Tempat dan Waktu Penelitian

### 1. Tempat Penelitian

Tempat penelitian produk *cake* sukun dilakukan di Laboratorium Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta Jl. Colombo Karang Malang, Yogyakarta. Sedangkan tempat pameran produk makanan dengan bahan dasar lokal di selenggarakan di Halaman Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

### 2. Waktu Penelitian

Proses pembuatan produk dari proses uji coba resep pengembangan, memperbaiki dan membuat produk akhir dilakukan dalam waktu 3(tiga) bulan dari bulan Maret 2012 hingga bulan Juni 2012. Sedangkan pameran produk diselenggarakan pada tanggal 1 Juni 2012.

## C. Prosedur pengembangan

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan “Penelitian Pengembangan” (*Research and Development*). Selain itu mengembangkan dan memvalidasi hasil-hasil penelitian *research and development* juga dilakukan untuk menemukan pengetahuan-pengetahuan baru melalui *basic research*.

Tahapan yang dilakukan dalam penelitian *research development* adalah melakukan penelitian tentang resep/formula standart, teknik olah dan teknik penyajian standar dari *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun*, *small cake sukun*. Melakukan pengembangan resep/formula baru untuk membuat produk *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*, sehingga mendapat hasil yang terbaik dan diterima masyarakat luas.

# 1. Kajian Produk Acuan (*Define*)

## a. *Butter spongecake*

*Butter sponge cake* adalah dua perpaduan adonan *cake* yang berasa manis yaitu adonan *sponge cake* dan *butter cake* dengan mensubsitusi tepung terigu dengan tepung sukun dan dikembangkan menggunakan dua teknik pengolahan yaitu teknik *sponge* dan teknik *creaming* bertujuan untuk menciptakan inovasi baru agar menghasilkan produk yang lebih baik dan meningkatkan nilai guna sukun.

Table 3. Perbandingan formula acuan *sponge cake*

No.	Bahan	Jumlah		
		Formula I	Formula II	Formula III
1	Kuning telur	3	-	3 btr
2	Telur utuh	5 btr	6 btr	3 btr
3	Gula pasir	100 gr	125 gr	125 gr
4	Ovalet	1/2 sdm	½ sdt	10 gr
5	Tepung terigu	75 gr	125 gr	90 gr
6	Susu bubuk	5 gr	½ sdm	5 gr
7	Mentega	100 gr	100 gr	50 gr
8	Margarine	-	-	50 gr
9	Vanili	-	¼ sdt	½ sdt
10	Garam halus		¼ sdt	

Sumber : Siti Hamidah,2008:3(1),Budi sutomo,2008:10(2), Rudi Choirudin, 2007:7(3)

Table 4. Formula acuan *butter cake*

No	Nama bahan	Jumlah
1	Mentega	250 gr
2	Baking powder	1 sdt
3	Gula pasir	250 gr
4	Kuning telur	8 btr
5	Putih telur	6 btr
6	Tepung terigu	250 gr

Sumber :Fatma Bahalwan,2010:32

b. *Pie brownies*

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk *pie brownies* adalah adonan dasar *brownies* dan *pie*. *Pie brownies* ini adalah produk yang berasa manis, berasa coklat, dan diselesaikan dengan proses pengovenan. Berikut ini merupakan formula acuan adonan *pie* dan *brownies*:

Tabel 5. Perbandingan formula acuan Produk *Pie* dari tiga Referensi

No.	Nama Bahan	Formula I	Formula II	Formula III
1.	Tepung terigu sedang	200 gr	400 gr	250 gr
2.	Tepung sukun	-	-	-
3.	Mentega	150 gr	250 gr	75 gr
4.	Kuning telur	1 butir	4 butir	2 butir
5.	Air dingin	2 sdm	1 sdm	-
6.	Garam bubuk	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{4}$ sdt	$\frac{1}{2}$ sdt
7.	Gula halus	-	50 gr	25 gr

Sumber :Siti Hamidah, 2008:2(1), *Threes Emir*, 2011:1 (2), dan <http://resepmasakanpopuler.com/archives/1021> (3)

Tabel 6. Formula acuan *brownies*

Nama Bahan	Komposisi
Tepung terigu	150 gr
Kuning telur	6 btr
Putih telur	4 btr
Gula pasir	250 gr
Coklat bubuk	50 gr
Dark coklat	200 gr
Mentega	200 gr
Susu	25 gr



Kacang tanah	150 gr
--------------	--------

Sumber: *Jobsheet Pengolahan Bakery*

c. *Small Cake*

Produk yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan produk *small cake* sukun adalah adonan dasar *cake* dengan *teknik sponge*. *small cake* ini adalah produk yang berasa manis, diselesaikan dengan proses pengovenan. Berikut ini merupakan formula acuan adonan *cake* dari produk tersebut, yaitu:

Table 7. Formula acuan adonan *small cake* sukun

No.	Nama Bahan	Jumlah		
		Formula I	Formula II	Formula III
1	Mentega	100 gr	50 gr	100 gr
2	Putih telur	8 btr	2 btr	3 btr
3	Kuning telur	8 btr	5 btr	3 btr
4	Tepung terigu	225 gr	30 gr	90 gr
5	Ovalet	1 sdm	5 gr	10 gr
6	Gula pasir	100 gr	5 gr	125 gr
7	Maizena	-	40 gr	-
8	Coklat bubuk	-	10 gr	-
9	Pasta pandan	-	-	½ sdt

Sumber :Fatma Bahalwan, 2010:31(1),Dini Mariadi, 2007:16 (2),Rudi Choirudin,2007:8(3)

## 2. Perancangan Produk (*Design*)

### a. Rancangan Formula *butter sponge cake* sukun

Dalam pembuatan *butter sponge cake sukun* ini terbuat dari 2 macam adonan yaitu adonan *sponge cake* dengan teknik *sponge* dan adonan *butter cake* dengan teknik *creaming*. Berikut ini merupakan formula dari *cake* tersebut, yaitu:

Tabel 8. Formula acuan dan formula pengembangan *sponge cake sukun*

No	Nama bahan	Formula Acuan	$\frac{1}{2}$ formula Acuan	Substitusi 50 %
1	Sukun	-	-	19 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	19 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm
9	Meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

Table 9. Formula acuan dan formula pengembangan *butter cake sukun*

No	Nama Bahan	Formula Acuan	$\frac{1}{2}$ formula acuan	Substitusi 50%
1	Tepung sukun	-	-	62,5gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	62,5 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	$\frac{1}{2}$ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

b. Rancangan Formula *Pie brownies* sukun

Dalam pembuatan *pie brownies* sukun ini terbuat dari adonan *brownies* dengan teknik *sponge* dan diberi alas dengan adonan *pie* menggunakan teknik *flaky*. Berikut ini merupakan formula dari *brownies* yaitu:

Table 10. Formula acuan dan formula pengembangan *brownies sukun*

No.	Nama Bahan	Formula Acuan	Substitusi 50 %
1	Sukun	-	75 gr
2	Terigu	150 gr	75 gr
3	Gula pasir	250 gr	250 gr
4	Kuning telur	6 btr	6 btr
5	Putih telur	4 btr	4 btr
6	Coklat bubuk	50 gr	50 gr
7	Mentega	200 gr	200 gr
8	Susu bubuk	25 gr	25 gr
9	<i>Dark coklat</i>	200 gr	200 gr
10	Kacang tanah	150 gr	150 gr

Table 11. Formula acuan dan formula pengembangan *pie sukun*

No.	Nama Bahan	Formula Acuan	Substitusi 20 %
1.	Tepung sukun	-	40 gr
2.	Tepung terigu	200 gr	160 gr
3.	Mentega	150 gr	125 gr
4.	Kuning telur	1 butir	2 butir
5.	Air dingin	2 sdm	1 sdm
6.	Garam bubuk	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{4}$ sdt

7.	Gula halus	-	50 gr
----	------------	---	-------

c. Rancangan Formula *small cake* sukun

Dalam pembuatan *small cake* sukun ini terbuat dari *cake* dengan teknik *sponge*. Berikut ini merupakan formula dari *cake* tersebut, yaitu:

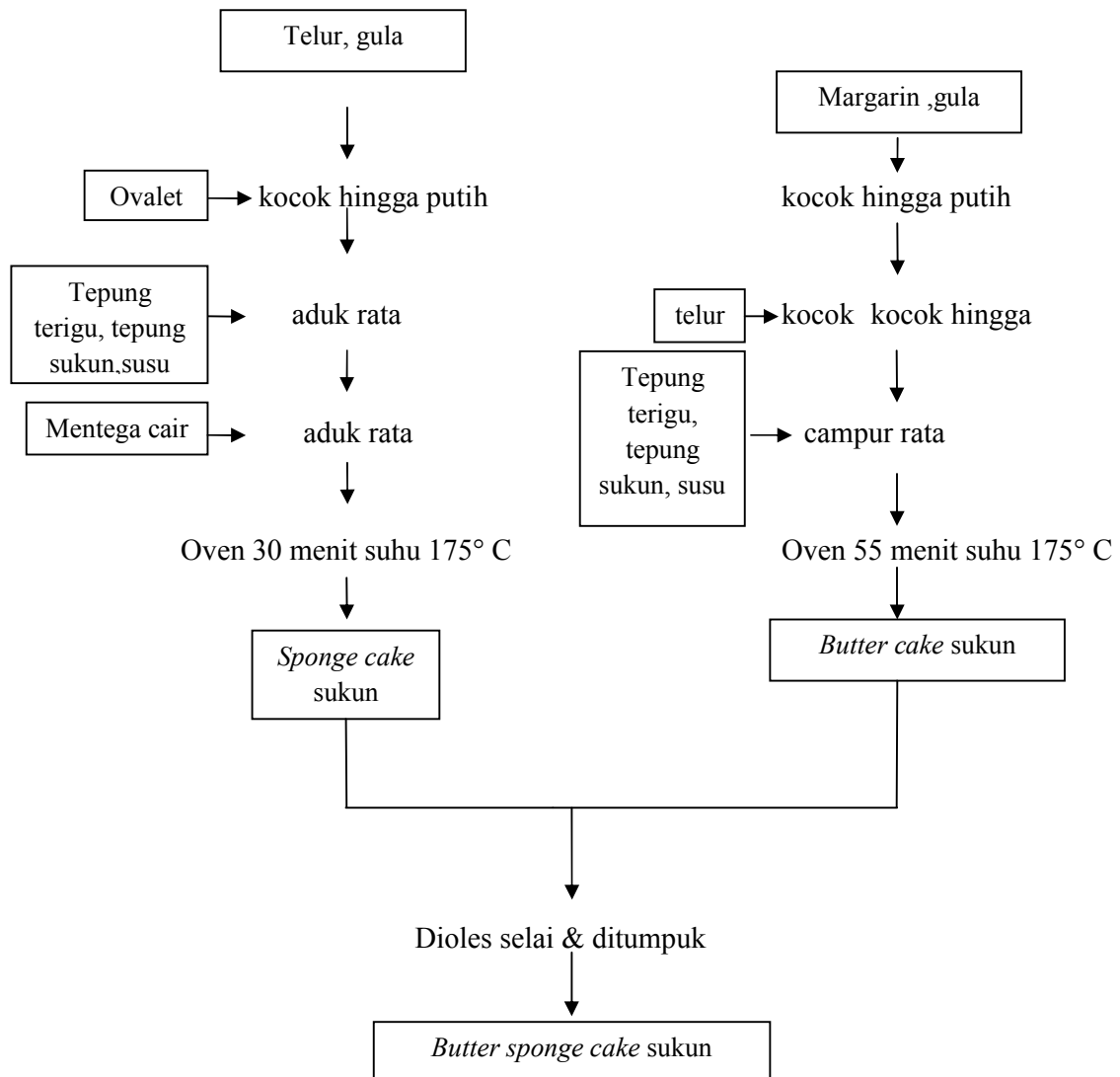
Tabel 12. Formula acuan dan formula pengembangan *small cake sukun*

No.	Nama Bahan	Formula Acuan	Substitusi 50%
1	Tepung Sukun	-	112,5 gr
2	Tepung terigu	225 gr	112,5gr
3	Kuning telur	8btr	8btr
4	Putih telur	8 btr	8 btr
5	Gula pasir	200 gr	200 gr
6	Ovalet	5 sdm	5 sdm
7	Mentega	100 gr	100 gr

Dari ketiga table *cake* diatas merupakan rancangan perubahan atau modifikasi formula acuan dengan mengganti bahan utama (tepung terigu) dengan mensubsitisi tepung sukun. Pada pembuatan *butter sponge cake* sukun menggunakan perbandingan 50 % tepung sukun dan 50 % tepung terigu, *pie brownies* sukun menggunakan dua perbandingan, adonan *pie* 20 % tepung sukun dan 80 % tepung terigu sedangkan adonan *brownies* 50 % tepung sukun dan 50 % tepung terigu dan pada pembuatan *small cake* sukun menggunakan perbandingan 50 % tepung sukun dan 50% tepung terigu.

3. Pembuatan dan Pengujian Produk (*develop*)

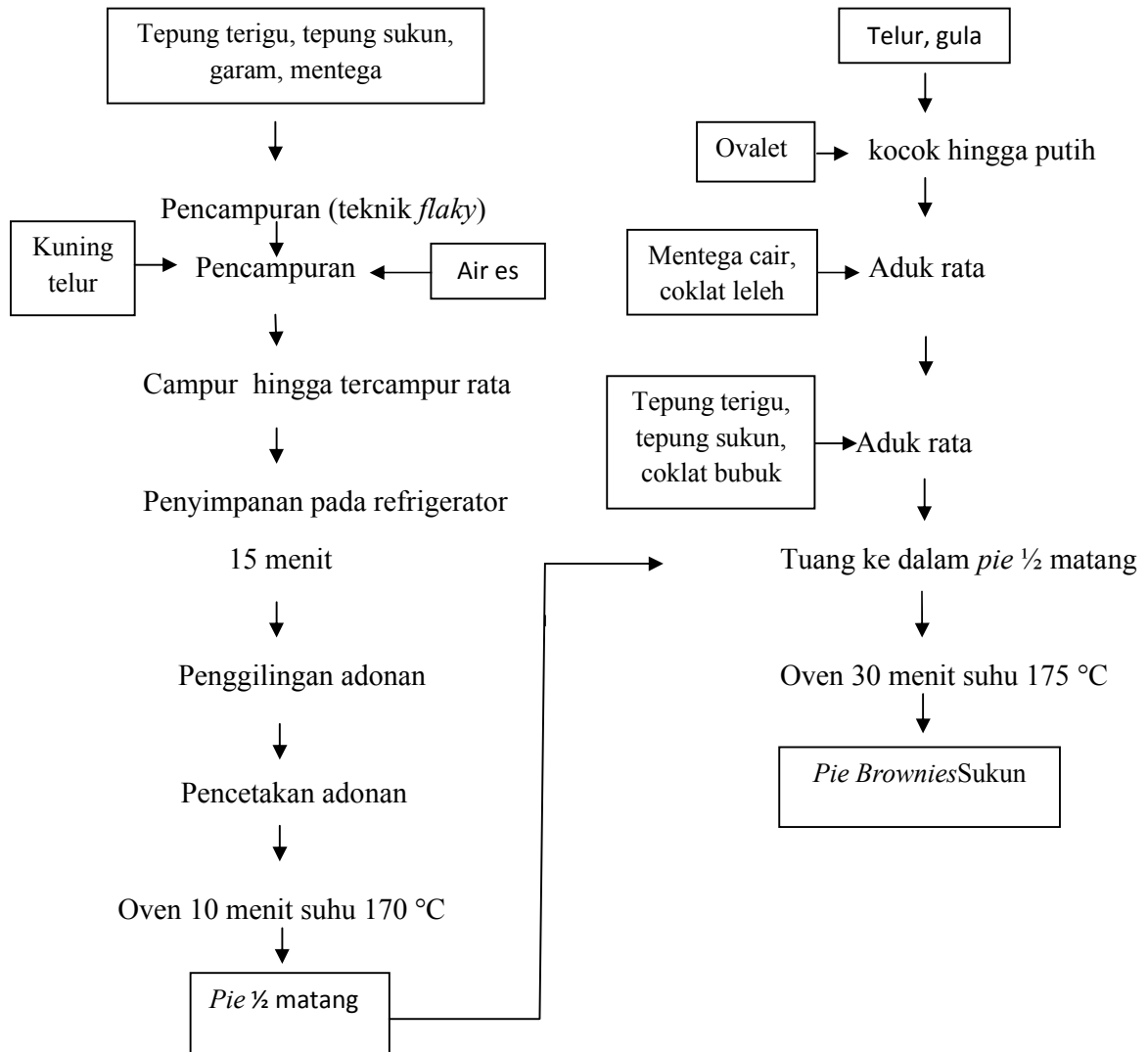
a. Pembuatan Produk



Gambar 3. Alur Pembuatan *Butter Sponge Cake*

Gambar diatas merupakan alur pembuatan *butter sponge cake sukun*. Cake dengan pengembangan dua teknik pencampuran

antara lain teknik *sponge* (*sponge cake sukun*) dan teknik *creaming* (*butter cake sukun*). Proses pembuatan *sponge cake* tersebut adalah kocok telur dan gula dengan kecepatan satu, tercampur naik ke kecepatan dua, agak kental naik ke kecepatan tiga. Masukkan ovalet kocok terus sampai  $\frac{1}{2}$  kental. Campurkan tepung terigu yang telah dicampur dengan tepung sukun dan susu bubuk ke dalam kocokan telur, teruskan mengocok sampai kental. Tuangkan mentega cair, aduk sampai rata kemudian tuang kedalam Loyang ukuran 22 x 22 cm dan dioven selama 30 menit dengan suhu 175°C. Sedangkan proses pembuatan *cake* dengan teknik *creaming* yaitu mencampur mentega dan gula sampai adonan seperti *cream* kemudian masukan kuning telur satu persatu, kocok putih telur sampai mengembang setelah itu campur ke dalam adonan *cream* dan tuang tepung terigu, tepung sukun dan susu campur sampai rata kemudian masukan ke dalam Loyang ukuran 22 x 22 cm kemudian oven selama 55 menit dengan suhu 175 °C.

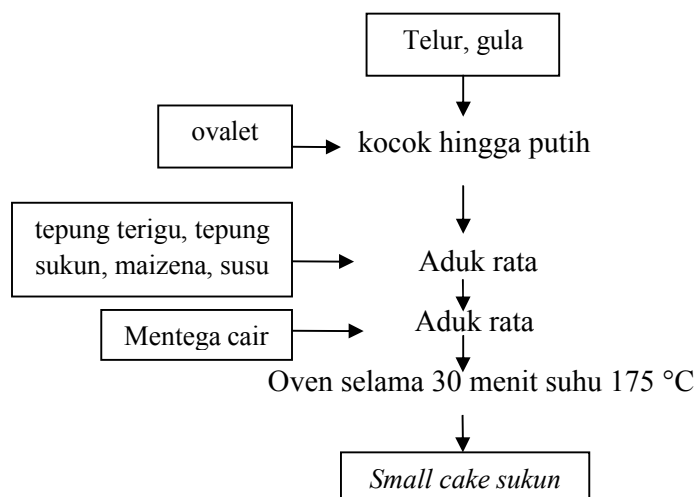


Gambar 4. Alur Pembuatan *Pie Brownies Sukun*

Gambar diatas merupakan proses pembuatan *pie* yang akan diisi oleh adonan *brownies*. Proses pembuatan *pie* tersebut adalah tepung terigu, tepung sukun, mentega dan garam dicampur menjadi satu dengan teknik *flaky* (*mencampur hingga menjadi adonan*



*berpasir*). Tambahkan kuning telur hingga rata, jika adonan masih pecah dapat ditambahkan air dingin/air es. Bungkus adonan dengan plastik dan disimpan pada refrigerator selama 15 menit. Cetak pada cetakan *pie* dan tusuk-tusuk dengan garpu pada bagian dasarnya. Oven pada suhu 165 - 170 °C selama 10 menit atau hingga setengah matang. Sedangkan proses pembuatan *brownies* tersebut adalah kocok telur dan gula dengan kecepatan satu, setelah tercampur naik ke kecepatan dua, agak kental naik ke kecepatan tiga. Masukkan ovalet kocok terus sampai  $\frac{1}{2}$  kental. Tuang mentega dan coklat yang telah dicairkan. Masukkan tepung terigu dan coklat bubuk aduk sampai rata. Tuang adonan *brownies* dalam adonan *pie* yang sudah dipanggang setengah matang. Oven pada suhu 175 - 180 °C selama 30 menit.



Gambar 5. Alur Pembuatan *Small Cake Sukun*

Gambar diatas merupakan alur pembuatansmall cake sukun.

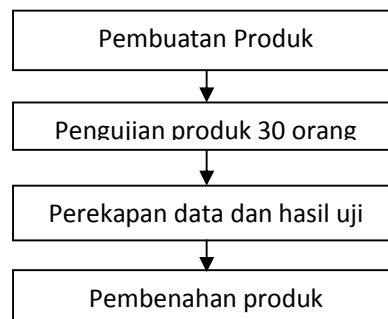
Proses pembuatan *small cake sukun* tersebut adalah kocok telur dan gulakocok dengan kecepatan satu, setelah tercampur naik ke kecepatan dua, agak kental naik ke kecepatan tiga. Masukkan ovalet kocok terus sampai  $\frac{1}{2}$  kental. Campurkan tepung terigu dan tepung sukun yang telah dicampur dengan maizena dan susu bubuk ke dalam kocokan telur, teruskan mengocok sampai kental. Masukan mentega cair, aduk sampai rata. Setelah adonan siap langsung tuang ke dalam Loyang dan dioven selama 30 menit dengan suhu  $175^{\circ}\text{C}$ .

b. Pengujian produk

Hasil dari produk ini diujikan kepada konsumen atau panelis sebanyak 30 orang. Dalam pengujian ini dibuat 30 macam *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun* dengan konsentrasi substitusi tepung sukun 50 %. Dalam pengujian ini dihasilkan produk yang disukai atau diminati oleh para konsumen, sehingga dapat dihasilkan produk yang sesuai.

Berikut ini merupakan proses dalam pengujian produk, yaitu:

Alur proses pembuatan dan pengujian produk I



Gambar 6. Alur proses pengujian produk

4. Pameran Produk (*disemination*)

Pada tahap ini peneliti membuat atau merancang sebuah pameran produk dengan tema ”*Sweat House*”. Selain itu peneliti masih membuat ide produk yang akan didisplaykan diwaktu pameran.

**D. Bahan dan Alat Penelitian**

## 1. Bahan Pembuatan Produk

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal dari segi kualitas maupun kuantitas serta terjaga standarisasinya, bahan-bahan komposisi produk dan peralatan perlu dispesifikasi serta dikarakteristikkan. Spesifikasi dan karakteristik disajikan pada Tabel di bawah ini:

a. *Butter sponge cake* sukunTabel 13. Spesifikasi bahan pembuatan produk *butter sponge cake*

Nama Bahan	Karakteristik
Mentega	Warna kuning, tidak berbau, merk <i>Blue Band</i>
Gula	Warna putih halus
Telur	Warna kuning cerah dan tidak busuk
Tepung terigu	Putih, bersih, halus
Tepung sukun	Warna putih
Susu bubuk	Putih susu
Baking powder	Putih, halus
Ovalet	Kuning, lembek
Tepung meizena	Putih, halus
Bahan <i>topping</i>	
Butter cream	Putih
Strawberry	Berwarna merah



b. *Pie brownies sukun*Tabel 14. Spesifikasi bahan pembuatan produk *pie brownies sukun*

Nama Bahan	Karakteristik
Mentega	Warna kuning, tidak berbau, merk <i>Blue Band</i>
Gula	Warna putih, berbutir
Telur	Warna kuning cerah dan tidak busuk
Tepung terigu	Putih, bersih, halus
Tepung sukun	Warna putih
Susu bubuk	Putih kekuningan, halus
Ovalet	Kuning, lembek
Tepung meizena	Putih, halus
Bahan topping	
Coklat putih	Warna coklat putih
Butter cream	Warna putih
Strawberry	Berwarna merah

c. *Small Cake Sukun*Tabel 15. Spesifikasi Bahan pembuatan produk *small cake sukun*

Nama Bahan	Karakteristik
Mentega	Warna kuning, tidak berbau, merk <i>Blue Band</i>
Gulana halus	Warna putih halus
Kuning telur	Warna kuning cerah dan tidak busuk
Tepung terigu	Putih, bersih, halus
Tepung sukun	Warna putih
Susu cair	Putih susu
Baking powder	Putih, halus
Vanila	Putih, halus
Bahan topping	
Butter cream	Putih, manis
Keju	Padat berwarna kuning
Buah chery	Merah, manis

## 2. Alat pembuatan produk

Tabel 16. Daftar Alat Pembuatan Produk

Jenis Alat	Nama alat	Jumlah	Karakteristis
Alat pengolahan	Oven	1 buah	Alumunium, kotak
	Kompor	1 buah	Stainlesstell, persegi panjang
	Loyang	2 buah	Alumunium, kotak
Alat bantu pengolahan	Kom	4 buah	Stainlesstell/plastic
	Mixer	1 buah	Plastik
	Spatula	3 buah	Plastik
	Piring	5 buah	Plastik
	Timbangan	1 buah	Digital dimulai dari 0
	Kuas	2 buah	Plastik
	Cetakan <i>pie</i>	10 buah	Aluminium
	Pisau	1 buah	Stainlesstell
	Telenan	1 buah	Plastik
	Split sus	2 buah	Aluminium
	Piping bag	3 buah	Plastik
	Panci	1 buah	Stainlesstell
	<i>Ballon wisk</i>	1 buah	Staillesstell
	<i>Rolling pin</i>	1 buah	Kayu
	Ayakan tepung	1 buah	Plastik, streamin
	Sendok dan garpu	2 buah	Stainlesstell

Kemasan	Mika	Secukupnya	Plastic mika
---------	------	------------	--------------

#### E. Sumber Data/Subjek Pengujian Produk

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan beberapa panelis sebagai sumber data. Panelis memberikan penilaian terhadap tekstur, rasa, warna, aroma, dan kesukaan terhadap produk cake tepung sukun. Adapun sumber data tersebut disajikan pada Tabel 15 yaitu:

Tabel 17. Keterangan Sumber Data/Sumber Pengujian Produk

Tahap Penelitian	Sumber Data	Jumlah
Uji coba produk ke I	Pakar	3 orang
Uji coba produk ke II	Pakar	3 orang
Uji panelis	Mahasiswa teknik boga	30 orang

#### F. Metode Analisis Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mengetahui hasil produk dapat diterima atau tidak oleh masyarakat. Metode pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan menggunakan uji penilaian *organoleptik*. Penilaian dilakukan oleh beberapa orang panelis pada setiap produk dengan borang lembar penilaian/kuesioner sebagai acuan penilaian produk. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu *organoleptik* (penginderaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur) serta kesukaan. Kemudian data hasil pengujian produk dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Bahan pangan lokal yang terdapat diseluruh pertanian di Indonesia kini mulai dikembangkan sebagai tambahan produk masakan. Bahan pangan lokal yang mulai diminati konsumen karena memiliki unsur kandungan gizi yang alami dan memiliki rasa yang khas, lezat serta cita rasa yang enak. Akan tetapi didalamnya memiliki fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Seperti olahan pangan yang akan dikembangkan dalam produk ini yang menggunakan bahan lokal sukun. Sukun memiliki komposisi nilai gizi yang cukup dan dapat dikonsumsi bagi penderita kolestrol, jantung, ataupun stroke. Melimpahnya hasil bumi di Indonesia salah satunya sukun merupakan peluang besar untuk dikembangkan dalam berbagai olahan berbahan dasar sukun. Hingga saat ini sukun hanya dikembangkan sebagai camilan yang sangat populer yaitu ceriping sukun namun masih jarang pemanfaatan sukun diolah menjadi produk *bakery*. Untuk itu sukun akan diolah menjadi 3 produk *cake* yaitu *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun*.

*Butter sponge cake* sukun adalah pengembangan dari produk *cake* yang diinovasi dengan pencampuran dua teknik adonan menjadi satu yaitu adonan menggunakan teknik *sponge cake* (bahan yang pertama dicampur telur dan gula sampai mengembang, kemudian penambahan tepung dan mentega cair) dan adonan teknik *butter cake* (bahan yang pertama dicampur gula dan



mentega sampai putih, penambahan telur selanjutnya tepung). *Cake* merupakan produk yang pembuatannya berbahan dasar tepung terigu. Akan tetapi pada pembuatan *butter sponge cake* sukun akan dikembangkan dengan mensubsitisi tepung terigu dengan menggunakan tepung sukun. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan *butter sponge cake* sukun adalah penimbangan, pencampuran, pencetakan, pengovenan. Tekstur yang dimiliki lembut dan empuk tidak berbeda jauh dengan menggunakan tepung terigu. *Butter sponge cake* sukun memiliki aroma yang khas karena proses pembuatannya menggunakan subsitisi 50% tepung sukun dan *butter sponge cake* sukun memiliki rasa yang manis. Pada penyajian *butter sponge cake* sukun menggunakan *butter cream* dan strawberry sebagai *topping* sehingga penampilan terlihat menarik.

*Pie brownies* sukun adalah pengembangan produk *pie* yang diinovasi menambahkan *brownies* sebagai pengganti isi dan *pie* sebagai alas. *Pie brownies* sukun yaitu produk pengembangan dari olahan sukun dengan mensubsitisi tepung terigu dengan tepung sukun. Teknik olah pembuatan *pie* menggunakan *teknik flaky* yaitu pencampuran tepung dan mentega sampai menghasilkan adonan berpasir. *Pie brownies* sukun memiliki rasa manis dan gurih, manis dari adonan *brownies* dan gurih dari adonan *pie*. Tekstur yang dimiliki *pie brownies* renyah dan lembut. *Pie brownies* memiliki aroma khas sukun karena pada proses pembuatannya menggunakan subsitisi tepung sukun 50 % pada pembuatan *brownies* dan 20% tepung sukun pada pembuatan *pie* sehingga rasa sukun sangat terasa. *Pie brownies* disajikan dengan penambahan

*topping* coklat putih, *butter cream*, strawberry sehingga penampilan terlihat menarik.

*Small cake* sukun adalah pengembangan dari produk *cake*. *Cake* merupakan produk yang berasa manis, kaya akan lemak dan gula diperoleh dari pembakaran. *Small cake sukun* dikembangkan dengan mensubsitisi tepung terigu dengan tepung sukun. Dalam proses pembuatan *cake* diperlukan ketelitian seperti halnya membuat roti. Hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan *cake* adalah penimbangan bahan dan teknik pencampuran adonan. Pembuatan adonan *small cake* sukun menggunakan metode teknik *sponge* yaitu pencampuran telur dan gula hingga putih (kaku), penambahan tepung kemudian mentega cair. *Small cake sukun* memiliki rasa manis dan mempunyai tekstur yang lembut. *Small cake sukun* mempunyai aroma khas sukun karena menggunakan subsitisi tepung sukun sebesar 50% sehingga rasa sukun pada *small cake* sukun sangat terasa. *Pie brownies* disajikan dengan menambahkan *topping* dengan menggunakan *butter cream*, parutan keju dan chery sebagai pemanis sehingga penampilan produk terlihat menarik.

Kelebihan dari produk *butter sponge cake sukun*, *pie brownies sukun* dan *small cake sukun* adalah bahan yang digunakan dan dimanfaatkan adalah bahan pangan lokal, bahan mudah diolah, mudah didapat, memiliki rasa yang khas dan sedikit manis, sukun kurang banyak dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan, menambah nilai guna sukun.

## B. Hasil dan Pembahasan

Dalam pembuatan produk pengembangan dilakukan 3(tiga) kali tahap pengujian dengan menggunakan resep dasar sebagai acuan. Tahap pertama adalah uji coba resep modifikasi (validasi I), tahap kedua adalah mengevaluasi dan memperbaiki uji coba tahap pertama (validasi II), tahap ketiga adalah uji penerimaan produk pada panelis (uji panelis) yang dilakukan oleh mahasiswa Teknik Boga untuk menentukan hasil pengembangan akhir. Uji selanjutnya yaitu pameran yang akan dinilai oleh kalangan mahasiswa dan masyarakat.

Modifikasi formula produk dilakukan dengan mensubstitusikan bahan utama (tepung sukun) dengan bahan substitusi (tepung sukun) dengan perbandingan 50:50 (50% bahan substitusi), jika hasilnya tidak baik komposisi bahan substitusi akan diturunkan 20% atau dinaikan 70%. Metode ini dilakukan hingga diperoleh perbandingan formula dengan hasil produk yang baik.

Sebelum diadakan validasi I dan validasi II peneliti melakukan peneliatan dengan membuat 7 produk dalam 2 kali Uji coba. Uji coba pertama membuat *chocolate cake* dan *butter sponge cake* dengan tiga formula yaitu formula 20 %, 50 % dan 70 %. Produk *chocolate cake* mendapatkan hasil yang baik, dari perbedaan 3 formula hanya terdapat pada rasa. Formula 20 % rasa sukun kurang, formula 50 % rasa sukun pas tapi dan formula 70 % rasa sukun tajam tetapi produk *chocolate cake* tidak diterima untuk dilakukan penelitian lebih lanjut. Dikarenakan produk *chocolate cake* hanya biasa dan standar

kurang inovasi. Pengembang produk *chocolate cake* hanya dikembangkan dengan pensubsitusian tepung sukun saja.

Produk *Butter sponge cake* sukun formula yang tepat digunakan yaitu formula 50 %. Hasil formula 50 % lebih baik dari formula 20 % dan formula 70 %. Formula 20 % hasilnya cukup baik, tapi dalam *diversifikasi* / penganeekaragaman makanan harus mendapatkan formula perbandingan yang tinggi sehingga benar - benar memanfaatkan sukun. Tetapi pada formula 70 % rasa yang diperoleh kurang baik, rasa sukun pada *cake* tersebut tajam (getir) penyebab rasa sukun itu tajam mungkin dikarenakan tepung sukun yang di peroleh terbuat dari sukun muda sehingga menghasilkan tepung sukun yang kurang baik (pahit).

Uji Coba ke dua sebelum dilakukan Validasi pertama peneliti melakukan percobaan untuk membuat *pie brownies* dengan formula 1:1. Hasil yang diperoleh untuk membuat *pie brownies* kurang baik karena *pie* kurang crispy (renyah). Padahal tekstur *pie* harus renyah. Kadar air sukun sangat tinggi jadi mengakibatkan adonan *pie* kurang crispy jadi perlu penurunan formula pada pembuatan *pie*. Sedangkan adonan *brownies* juga menggunakan formula 50 % tepung sukun dan 50 % tepung terigu. *Brownies* pada formula tersebut menghasilkan hasil yang baik.

#### 1. Uji Coba 1 (Sebelum Validasi)

##### a. *Chocolate Cake*

- 1) Formula acuan dan formula pengembangan adonan *Chocolate Cake*  
*sukun*

Tabel 18. Formula acuan dan formula pengembangan adonan *chocolate cake sukun*

No	Nama Bahan	Acuan	Formula 20 %	Formula 50 %	Formula 70 %
1	Tepung sukun	-	10 %	25 %	15 %
2	Tepung terigu	50 gr	40 %	25 %	35 %
3	Telur	3 btr	3 btr	3 btr	3 btr
4	Kuning telur	3 btr	3 btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	125 gr	125 gr	125 gr	125 gr
6	Coklat bubuk	40 gr	40 gr	40 gr	40 gr
7	Ovalet	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
8	Pasta coklat	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
9	Mentega	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr

## 2). Hasil Uji Coba

Tabel 19. Hasil Uji Coba *Chocolate Cake* sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi		
	Formula 20 %	Formula 50 %	Formula 70 %
Rasa	Sudah manis tapi rasa sukun tidak terasa	Sudah manis rasa sukun terasa	Rasa sukun tajam (getir)
Tampilan	Belum menarik	Belum menarik	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik	Sudah baik	Kurang lembut
Warna	Sudah baik	Sudah baik	Sudah baik
Aroma	Khas <i>cake</i>	Khas Sukun	Khas sukun

## 3) Hasil Evaluasi

Uji Coba Produk 1 dilakukan di rumah pada hari dan tanggal Minggu, 1 April 2012 dengan membuat produk *Chocolate cake* dengan menggunakan Formula 20 %, 50% dan 70. Dari ketiga formula tersebut hasil terbaik diperoleh pada formula 50 % karena perbandingan tepung sukun dengan tepung terigu memperoleh rasa

yang pas dibandingkan dengan formula 20 % dan 70 %. Tetapi pada produk *chocolate cake* tersebut tidak diterima karena produk ini terlalu sederhana kurang inovasi hanya pebsubsitusian tepung saja tidak ada kreasi lain.

b. *Butter sponge Cake* Sukun

- 1). Formula acuan dan formula pengembangan *Butter Sponge Cake* Sukun.

Tabel 20. Formula acuan dan Formula pengembangan  
*Sponge cake Sukun*

Nama bahan	Formula acuan	$\frac{1}{2}$ Formula acuan	Formula	Formula	Formula
			20 %	50 %	70 %
Sukun		-	7,6 gr	19 gr	27 gr
Tepung terigu	75 gr	38 gr	31 gr	19 gr	11 gr
Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr	2 btr	2 btr
Telur	5btr	3 btr	3 btr	3 btr	3 btr
Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr
Margarine	100 gr	50 gr	50 gr	50 g r	50 gr
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm	$\frac{1}{2}$ sdm
Meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr	2,5 gr

Tabel 21. Formula acuan dan formula pengembangan *butter cake*

Bahan	Formula acuan	$\frac{1}{2}$ Formula acuan	Formula 20%	Formula 50%	Formula 70%
Tepung sukun	-	-	25 gr	62,5 gr	87,5 gr
Tepung terigu	250 gr	125 gr	100 gr	62,5 gr	37,5 gr
Mentega	250 gr	125 gr	125 gr	125 gr	125 gr
Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr	125 gr	125 gr
Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr	4 btr	4 btr
Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{2}$ sdt
Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr	2 btr	2 btr

## 2) Hasil Uji Coba

Tabel 22. Hasil Uji Coba *Butter Sponge Cake* Formula 20%, 50 %, 70 %

Karakteristik	Hasil Evaluasi		
	Formula 20 %	Formula 50 %	Formula 70 %
Rasa	manis rasa sukun tidak terasa	Manis, rasa sukun terasa	manis rasa sukun tajam
Tampilan	Belum menarik	Belum menarik	Belum menarik
Tekstur	Kurang lembut	Sudah baik, tapi dilembutkan lagi	Kurang lembut
Warna	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda
Aroma	Khas Sukun	Khas Sukun	Khas Sukun

## 3). Evaluasi Produk

Uji coba *butter sponge cake* sukun dilakukan pada tanggal 1 April 2012 sebelum validasi I. Uji coba produk *butter sponge cake* sukun menggunakan formula 20 %, 50 % dan 70 %. *Butter sponge cake* sukun formula 20 % mendapatkan hasil yang baik tapi rasa sukun kurang terasa sedangkan formula 70 % rasa sukun sangat tajam karena tepung yang digunakan berasal dari sukun yang masih muda belum terlalu tua sehingga menghasilkan adonan yang agak pahit. Dari ke tiga formula tersebut formula yang tepat untuk digunakan sebagai acuan penelitian Proyek Akhir yaitu Formula 50% karena hasil perbandingan tepung terigu dengan tepung sukun sudah tepat. Tepung sukun dapat digunakan hingga 100 % untuk mensubsitusi tepung terigu tetapi semakin banyak prosentase tepung sukun dibandingkan tepung terigu semakin tajam rasa sukunnya.

2. Uji Coba 2 (sebelum validasi)
  - a. *Pie brownies*
    - 1) Formula Pengembangan *pie brownies*

Table 23. Formula Pengembangan *Pie* 1:1

No	Nama bahan	Formulasi 50 % : 50 %
1	Tepung sukun	100 gr
2	Tepung terigu	100 gr
3	Mantega	150 gr
4	Air es	2 sdm
5	Garam	½ sdt
6	Kuning telur	6 btr



Table 24. Formula pengembangan *brownies sukun 1:1*

No	Nama bahan	Formulasi 50 % :50 %
1	Tepung sukun	75 gr
2	Tepung terigu	75 gr
3	Putih telur	4 btr
4	Mentega	200 gr
5	Dark coklat	200 gr
6	Coklat bubuk	50 gr
7	Susu bubuk	25 gr
8	Kuning telur	6 btr

## 2). Hasil Uji Coba

Tabel 25. Hasil uji coba *pie brownies sukun*

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis, standar
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Tekstur <i>pie</i> kurang renyah
Warna	Standar
Aroma	Khas sukun

## 3). Hasil evaluasi

Adonan *pie* dengan perbandingan 1:1 mendapatkan hasil yang kurang baik. Karena *pie* kurang renyah. Sedangkan adonan *brownies* dengan perbandingan 1:1 mendapatkan hasil yang cukup baik. Untuk mendapatkan adonan *pie brownies* yang maksimal untuk uji coba selanjutnya formula pembuatan *pie* dikurangi. Adonan *pie* kurang renyah karena kadar air pada yang terkandung dalam sukun sangat tinggi.

### 3. Uji Coba 3 (Validasi 1)

Uji coba produk 1 (Validasi) dilakukan secara dua tahap. Tahap pertama yaitu *butter sponge cake sukun* dengan formula substitusi 50% tepung sukun, *pie brownies sukun* dengan formula *pie* substitusi 20 % tepung sukun sedangkan *brownies* substitusi 50 % tepung sukun dan *small cake sukun* dengan formula substitusi 50% tepung sukun. Resep formula uji coba produk pertama disajikan pada Tabel dibawah ini :

#### a. *Buter Sponge Cake Sukun*

##### 1) Formula Pengembangan *Butter Sponge Cake Sukun*

Dengan menganalisis beberapa resep yang telah diperoleh dari hasil survei untuk dikembangkan dalam penelitian ini. Dibawah ini formula *buter sponge cake* yang dikembangkan.

Table 26. Formula pengembangan *butter cake sukun* 1:1

Bahan	Formulasi 50% : 50 %
Tepung sukun	62,5 gr
Tepung terigu	62,5 gr
Mentega	125 gr
Gula pasir	125 gr
Telur	1 btr
Baking powder	½ sdt
Susu cair	75 ml

Table 27. Formula pengembangan *sponge cake sukun* 1:1

Bahan	Formulasi 50% : 50%
Tepung sukun	19 gr
Tepung terigu	19 gr
Kuning telur	2btr
Telur	3 btr
Gula pasir	50 gr
Mentega	50 gr
Tepung meizena	5 gr
Susu bubuk	5 gr
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdm

2). Hasil validasi I *Butter Sponge Cake* Sukun

Validasi resep I diuji oleh dosen yang ahli dalam penilaian secara oragnopoletik. Validasi resep I merupakan hasil penilaian 3 dosen. Pada produk *butter sponge cake* sukun menggunakan perbandingan (1:1) yaitu 50 % tepung sukun, 50 % tepung terigu. Hasil perbandingan *butter sponge cake* diatas sudah baik, hanya perlu adanya inovasi warna agar lebih menarik supaya terdapat pembeda antara adonan *butter cake* dan *sponge cake*, adonan *butter cake* agak keras (bantat) dikarenakan padateknik olah suhu pengovenan rendah.

Table 28. Hasil Validasi Formula *butter sponge cake* sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Kurang lembut adonan butter cream agak keras
Warna	Kurang menarik harus ada pembeda
Aroma	Khas sukun

b. *Pie brownies* sukun

1) Formula pengembangan *Pie Brownies* Sukun

Dengan menganalisis beberapa resep yang telah diperoleh dari hasil survei untuk dikembangkan dalam penelitian ini. Dibawah ini formula resep dasar *pie brownies* sukun yang dikembangkan

Table 29. Formula pengembangan *pie sukun* 1:4

No	Nama bahan	Formulasi 20 % : 80 %
1	Tepung sukun	40 gr
2	Tepung terigu	160 gr
3	Mantega	150 gr
4	Air es	2 sdm
5	Garam	½ sdt
6	Kuning telur	6 btr

Table 30. Formula pengembangan *brownies sukun* 1:1

No	Nama bahan	Formulasi 50 % :50 %
1	Tepung sukun	75 gr
2	Tepung terigu	75 gr
3	Putih telur	4 btr
4	Mentega	200 gr
5	Dark coklat	200 gr
6	Coklat bubuk	50 gr
7	Susu bubuk	25 gr
8	Kuning telur	6 btr

2). Hasil Validasi I *Pie Brownies* Sukun

Pada pembuatan *pie brownies* menggunakan perbandingan adonan pie (1:4) tepung sukun 20%, tepung terigu 80% sedangkan adonan *brownies* (1:1) tepung sukun 50 %, tepung terigu 50 %. Hasil produk *Pie brownies* dengan perbandingan diatas sudah baik, hanya

pada saat pengovenan adonan *pie* terlalu lama sehingga adonan *pie* agak pahit karena sedikit gosong dan penampilan adonan *pie brownies* kurang menarik.

Table 31. Hasil Validasi I pengembangan *pie brownies* sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Brownies Sudah manis, kulit <i>pie</i> pahit
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Belom baik (kulit <i>pie</i> gosong)
Aroma	Khas sukun

c. *Small cake* sukun

1) Formula pengembangan *small cake* sukun

Dengan menganalisis beberapa resep yang telah diperoleh dari hasil survey untuk dikembangkan dalam penelitian ini. Dibawah ini formula resep dasar *small cake* yang dikembangkan:

Table 32. Formula pengembangan *small cake sukun* 1:1

No	Nama bahan	Formulasi 50 % : 50%
1	Tepung sukun	125gr
2	Tepung terigu	125 gr
3	Kuning telur	8btr
4	Mentega	10 gr
5	Ovalet	1 sdm
7	Putih telur	8 btr
8	Gula pasir	80 gr

2). Hasil Validasi I *Small Cake* Sukun

Pada pembuatan *small cake* sukun menggunakan perbandingan (1:1) tepung sukun 50 %,tepung terigu 50 %. Hasil produk *small cake* dengan perbandingan diatas sudah baik hanya saja *topping* yang

digunakan harus diganti tidak menggunakan coklat karena sudah banyak produk yang menggunakan *topping* coklat.

Table 33. Hasil Validasi formula pengembangan *small cake* sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis
Tampilan	Topping coklat harus diganti
Tekstur	Lembut
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas sukun

#### 4. Uji Coba 4(Validasi II)

##### a. *Butter sponge cake* sukun

Validasi resep II dilakukan oleh tenaga ahli dalam penilaian *organoleptik*. Validasi resep I merupakan hasil penilaian 3 dosen. Pada produk *butter sponge cake* sukun menggunakan perbandingan (1:1) yaitu 50% tepung sukun, 50% tepung terigu. Formula yang digunakan pada validasi ke dua tidak berubah sama seperti validasi pertama karena hasil substitusi tepung sukun pada validasi pertama sudah baik. Hasil validasi ke dua produk *butter sponge cake* sukun dengan perbandingan tersebut sudah baik, hanya inovasi warna saja yang perlu dikembangkan dan teknik penyajian yang perlu diperbaiki agar lebih menarik sehingga layak dipasarkan atau dipublikasikan pada masyarakat luas. Di bawah ini hasil validasi resep II *butter sponge cake* sukun:

Table 34. Hasil validasi II *Butter Sponge Cake* Sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis
Tampilan	Sudah baik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas sukun

Hasil produk *butter sponge cake* sukun dari validasi resep II dapat dilihat pada gambar di bawah ini :

Gambar 7. *Butter sponge cake* validasi II

b. *Pie Brownies* Sukun

Validasi formula II dilakukan oleh tenaga ahli dalam penilaian *organoleptik*. Validasi formula I merupakan hasil penilaian 3 dosen. Pada produk *pie brownies* sukun formula bahan tidak mengalami perubahan masih menggunakan formula pada validasi pertama karena hasil prosentase perbandingan tepung sukun dengan tepung terigu sudah baik. *Pie brownies* sukun menggunakan perbandingan (1:4) yaitu 20% tepung sukun, 80% tepung terigu yaitu perbandingan pada pembuatan *pie* sedangkan pada pembuatan *brownies* menggunakan perbandingan

(1:1) 50% tepung sukun 50% tepung terigu. Hasil pada uji coba II hasil produk *pie brownies* sudah baik, kulit *pie* gurih dan tidak pahit hanya saja topping *pie brownies* yang perlu diperbaiki agar lebih menarik sehingga lebih layak dan dipublikasikan pada masyarakat. Dibawah ini hasil validasi formula II *pie brownies* sukun:

Table 35. Hasil validasi II *Pie Brownies* Sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Brownies Sudah manis, kulit <i>pie</i> gurih
Tampilan	Belum tepat( topping diganti)
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas sukun

Hasil produk *pie brownies* sukun dari validasi resep II dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 8. *Pie brownies* validasi II

#### c. *Small Cake* Sukun

Validasi resep II dilakukan oleh tenaga ahli dalam penilaian *organoleptik*. Validasi formula I merupakan hasil penilaian 3 dosen. Pada produk *small cake* sukun formula bahan tidak mengalami perubahan masih menggunakan formula pada validasi pertama karena hasil prosentase perbandingan tepung sukun dengan tepung terigu sudah



baik. Small cake sukun menggunakan perbandingan (1:1) yaitu 50% tepung sukun dan 50% tepung terigu. Pada validasi ke II resep small cake sukun telah diperoleh hasil yang baik tidak menggunakan toping coklat hanya saja penambahan *filling* pada produk *small cake* membuat tampilan produk *small cake* kurang menarik atau tidak *elegant* karena warna *filling* dan adonan tidak sesuai.

Table 36. Hasil Validasi II *Small Cake* Sukun

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis
Tampilan	Kurang menarik, filling harus dihilangkan
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas sukun

## 5. Teknik Olah

### a. *Butter sponge cake* sukun

Untuk menghasilkan produk *butter sponge cake* sukun yang lembut, manis dan empuk harus memperhatikan teknik olah yang tepat dalam pembuatan *butter sponge cake* sukun. Dibawah ini adalah teknik olah dalam pembuatan *butter sponge cake* sukun :

#### 1). Penimbangan

Semua bahan *butter sponge cake* sukun harus ditimbang secara tepat. Pada penimbangan bahan *butter sponge cake* sukun menggunakan timbangan digital. Ketepatan ukuran merupakan unsur penting dalam pembuatan produk patiseri.

## 2). Pencampuran bahan

Produk *butter sponge cake* sukun sukun menggunakan 2 teknik pencampuran yaitu menggunakan teknik *sponge* dan teknik *creaming*. Teknik *sponge* (*cake* yang pembuatannya diawali dengan mengocok telur dan gula sampai mengembang) digunakan metode pencampuran adonan *sponge cake* sedangkan teknik *creaming* (mencampurkan gula dan lemak hingga mengembang atau menjadi adonan *creaming*) digunakan untuk metode pencampuran pembuatan *butter cake*.

## 3). Pembentukan adonan / pencetakan

Produk *butter sponge cake* sukun hanya dicetak dengan Loyangpersegi dengan ukuran 22 x 22 cm. sebelum dicetak Loyang diolesi menggunakan mentega.

## 4). Pembakaran / Pengovenan

Pengovenan *butter sponge cake* sukun dilakukan secara dua tahap yaitu pertama pengovenan adonan *butter cake* sukun dengan suhu 175 °C selama 55 menit, kedua pengovenan adonan *sponge cake* sukun dengan suhu 175° C selama 30 menit.

### b. *Pie Brownies* Sukun

Untuk menghasilkan produk *pie brownies* sukun yang lembut, manis dan crispy harus memperhatikan teknik olah yang tepat dalam

pembuatan *pie brownies* sukun. Dibawah ini adalah teknik olah dalam pembuatan *pie brownies* sukun :

#### 1). Penimbangan

Semua bahan *pie brownies* sukun harus ditimbang secara tepat. Pada penimbangan bahan *pie brownies* sukun menggunakan timbangan digital. Ketepatan ukuran merupakan unsur penting dalam pembuatan produk patiseri.

#### 2). Pencampuran bahan

Produk *pie brownies* sukun menggunakan 2 teknik pencampuran yaitu menggunakan teknik *sponge* dan teknik *flaky*. Teknik *sponge* (cake yang pembuatannya diawali dengan mengocok telur dan gula sampai mengembang) digunakan metode pencampuran adonan *brownies* sedangkan teknik *flaky* (teknik pencampuran bahan menjadi adonan berpasir) digunakan untuk metode pencampuran pembuatan *pie*.

#### 3). Pengistirahatan adonan.

Setelah adonan *pie* dibuat dengan menggunak metode *flaky* adonan dibentuk bulat dan dimasukan kedalam kemudian didiamkan selama 15 menit di lemari pendingin agar adonan *pie* mudah dibentuk.

#### 3). Pembentukan adonan / pencetakan

Produk *pie brownies* sukun dicetak dengan cetakan *pie* berdiameter. Sebelum dicetak cetakan diolesi menggunakan mentega. Pencetakan

adonan *brownies* dimasukan kedalam adonan *pie* setelah dioven setengah matang.

#### 4). Pembakaran / Pengovenan

Adonan *pie* dioven terlebih dahulu hingga setengah matang selama 10 menit dengan suhu 170° C. Kemudian dimasukan adonan *brownies* kedalam adonan *pie* selama 30 menit dengan suhu 175° C.

#### c. *Small Cake* Sukun

Untuk menghasilkan produk *small cake* sukun yang lembut, manis dan empuk harus memperhatikan teknik olah yang tepat dalam pembuatan *small cake* sukun. Dibawah ini adalah teknik olah dalam pembuatan *small cake* sukun:

##### 1). Penimbangan

Semua bahan *small cake* sukun harus ditimbang secara tepat. Pada penimbangan bahan *small cake* sukun menggunakan timbangan digital. Ketepatan ukuran merupakan unsur penting dalam pembuatan produk patiseri.

##### 2). Pencampuran bahan

Produk *small cake* sukun menggunakan teknik *sponge*. Pertama mengocok telur dan gula hingga mengembang kemudian memasukan bahan-bahan kering dan terakhir memasukan mentega cair.

### 3). Pembentukan adonan / pencetakan

Produk *small cake* sukun hanya dicetak dengan Loyang persegi dengan ukuran 22 x 22 cm. sebelum dicetak Loyang diolesi menggunakan mentega.

### 4).Pembakaran / Pengovenan

Pengovenan *small cake* sukun dilakukan dengan suhu 175° C selama 30 menit.

## 6. Teknik Penyajian Produk

Untuk menampilkan produk agar terlihat lebih menarik, jelas, serta dapat dikenal oleh masyarakat secara luas maka diperlukan kemasan dan teknik penyajian yang baik sehingga konsumen tertarik dengan *product* tersebut dan produk terlihat hygiene.

Alat penyajian yang digunakan adalah kemasan mika yang diberi label. Kemasan ini dipilih karena bahan mudah didapat, harganya relative murah, dapat menarik konsumen, tidak menimbulkan efek samping (aman untuk kesehatan), dan mudah dibawa tetapi pada penyajian *small cake* sukun menggunakan alas *cake* tidak dikemas. Di bawah ini adalah penyajian produk:

- a. *Butter sponge cake* sukun disajikan dalam bentuk kotak dengan ukurang Loyang 20 cm x 20 cm yang diberi topping *butter cream* dan strawberry dan si *filling* dengan selai strawberry, sedangkan yang

disajikan untuk *display* disajikan sebagai alas rumah. *Display* yang digunakan dalam pameran bertemakan “*Sweat House*”



Gambar 9. Penyajian produk butter sponge cake sukun

- b. Pie brownies sukun disajikan dalam bentuk bulat cetakan *pie* yang diberi topping coklat putih dan dikemas menggunakan mika yang diberi label. Sedangkan yang disajikan untuk *display* dicetak kecil-kecil menggunakan cetakan nastar disajikan sebagai kursi taman. *Display* yang digunakan dalam pameran bertemakan “*Sweat House*”.



Gambar 10. Penyajian produk *pie brownies* sukun

- c. *Small cake* sukun disajikan kecil-kecil dengan *topping* butter cream, keju dan chery dan disajikan dengan menggunakan alas *cake* dengan ukuran 20 cm x 20 cm, sedangkan yang disajikan untuk *display* disajikan sebagai meja taman. *Display* yang digunakan dalam pameran bertemakan “*Sweat House*”.



Gambar 11. Penyajian small cake beralaskan sponge cake

#### 7. Hasil Penilaian Produk

Penilaian produk ini dilakukan oleh 30 panelis yang dilaksanakan pada tanggal 30 Mei 2012 sebelum Pameran Proyek Akhir. Penilaian produk setiap panelis menunjukkan penerimaan produk oleh masyarakat yang akan dibuat dalam bentuk prosentase. Prosentase nilai akhir tersebut menunjukkan tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk yang disajikan dalam Tabel, yaitu:

Tabel 37. Nilai Akhir Penilaian Produk dalam Presentase

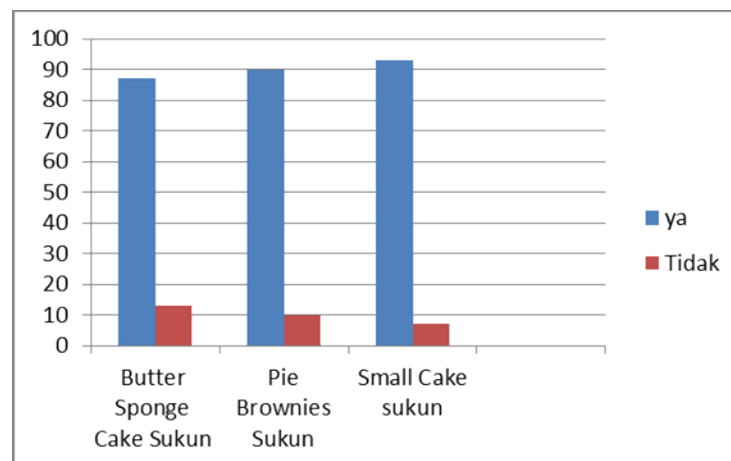
Nama Produk Penilaian	<i>Butter sponge cake</i> Sukun		<i>Pie Brownies</i> Sukun		<i>Small Cake</i> Sukun	
	F	%	F	%	F	%
Ya	26	87	27	90	28	93
Tidak	4	13	3	10	2	7

Perhitungan :

Tabel 38. Perhitungan Nilai Akhir Penilaian Produk

Nama Produk	Perhitungan	Persentase Penerimaan Masyarakat
<i>Butter Sponge Cake Sukun</i>	$\frac{26 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	87%
<i>Pie Brownies Sukun</i>	$\frac{27 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	90%
<i>Small Cake Sukun</i>	$\frac{28 \text{ panelis} \times 100\%}{30 \text{ panelis}}$	93%

Berikut ini merupakan diagram presentase penrimaan produk, yang akan disajikan pada gambar dibawah ini :



Gambar 12. Diagram prosentase nilai akhir produk

Dalam penilaian konsumen dari segi penerimaan produk dari segi sifat-sifat produk, konsumen merupakan panelis yang bertindak sebagai



instrument atau alat. Panelis ini terdiri dari orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat dan mutu berdasarkan kesan subyektif. Panelis ini digunakan untuk menguji coba produk berdasarkan pada pengembangan produk *cake* yang memanfaatkan bahan lokal *cake*.

Setelah panelis melakukan analisis sifat terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, penyajian dan kesan secara keseluruhan tentang produk diatas maka diperoleh kesimpulan dari ke tiga puluh panelis pada uji penerimaan produk 87% panelis menerima produk *butter sponge cake* sukun, 90 % panelis menerima produk *pie brownies* sukun dan 93% panelis menerima produk *small cake* sukun sehingga produk *cake* dari sukun dapat diterima dan layak dipublikasikan pada masyarakat luas.

#### 8. Hasil Pameran Produk

Pameran produk ini bertema “*Sweat House*” karena produk ini akan dibuat dibentuk rumah yang penuh warna sehingga menimbulkan kesan lucu dan cantik. Gambar pameran dapat dilihat sebagai berikut:






Gambar 13. Display pameran proyek akhir



Gambar 14. Center piece Proyek Akhir

Gambar 15. Display produk *cake* sukun

Table 39. Gambar produk pameran proyek akhir

No	Nama Produk	Gambar Display
1	<i>Butter sponge cake</i> sukun	
2	<i>Pie brownies</i> sukun	
3	<i>Small cake</i> sukun	

## BAB V

### SIMPULAN DANA SARAN

#### A. Simpulan

Berdasarkan dari hasil pengamatan, analisis serta data yang diperoleh dari hasil penelitian dalam pemanfaatan bahan dasar lokal yaitu sukun dalam pembuatan *butter sponge cake* sukun, *pie brownies* sukun dan *small cake* sukun maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Formula yang tepat pada proses pembuatan *butter sponge cake* dengan perbandingan 1 : 1 (tepung sukun : tepung terigu), *pie brownies sukun* yaitu adonan *pie* 1 : 4 (tepung sukun : tepung terigu) sedangkan adonan *brownies* 1 : 1 (tepung sukun : tepung terigu) dan *small cake* 1 : 1 (tepung sukun : tepung terigu)
2. Teknik olah yang digunakan pada pembuatan *butter sponge cake* sukun yaitu penimbangan, pencampuran dengan teknik *sponge* (*sponge cake*) dan teknik *creaming* (*butter cake*), pencetakan adonan, pembakaran dengan oven. Teknik olah pembuatan *pie brownies* sukun yaitu penimbangan, pencampuran menggunakan teknik olah *flaky* (*pie*) dan teknik *sponge* (*brownies*), pengistirahatan adonan selama 15 menit di refrigerator (untuk pembuatan adonan *pie*), pencetakan, pembakaran dengan oven. Dan teknik olah pembuatan *small cake* yaitu

penimbangan, pencampuran menggunakan teknik *sponge*, pencetakan adonan, pembakaran dengan oven.

3. Teknik penyajian pada produk *Butter sponge cake sukun* menggunakan *topping* butter cream, strawberry dengan kemasan mika. Penyajian *Pie brownies sukun* menggunakan *topping* coklat putih, butter cream, strawberry dan menggunakan kemasan mika, sedangkan pada penyajian *small cake* menggunakan *topping* butter cream, keju parut, chery dan kemasan mika.
4. Penerimaan masyarakat terhadap produk *cake* tepung sukun termasuk dalam kategori sangat baik, karena 87% dari 30 orang panelis menerima produk *Butter Sponge Cake Sukun*, 90 % panelis menerima produk *Pie Brownies Sukun panelis* dan 93% panelis menerima produk *Small Cake sukun*.

## **B. Saran**

Berdasarkan penilaian diatas tentang produk olahan *cake* dari sukun didapatkan saran sebagai berikut :

1. Untuk pembuatan cake dari sukun agar mendapatkan hasil yang maksimal dan rasa yang pas perbandingan formula tidak lebih dari 50%.
2. Pewarna hijau kurang bagus untuk bervariasi cake dengan bahan dasar sukun.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. (2009). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Budi Sutomo. (2008). *Cara Mudah Menghias Cake*. Jakarta : Damedia Pustaka.
- Dini Mariadi. (2007). *Modern Cake Step By Step Mouse Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Eko Agus Triwiyatno. (2003). *Bibit Sukun Cilacap*. Yogyakarta: Kanisius
- Endang Mulyatiningsih. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press
- Fatma Bahalwan & Tim NCC. (2010). *Step by Step Cake Decorating Dengan Fondant*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Lyli T Erwin. (2004). *Aplikasi Unik Seni Lipat Daun Sebagai Wadah Antaran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka
- M.Lies Suprpti. (2002). *Tepung Sukun Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius
- Nurwahyuni Idayati & Yustina Pratiwi. (2008). *Garnish Buah Dan Sayur*. Yogyakarta: Kanisius
- Rudi Choirudin. (2007). *Fruit Mini Layer Cake*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Setijo Pitojo. (1992). *Budidaya Sukun*. Yogyakarta: Kanisius
- Siti Hamidah & Sutriyati Puranti. (2009). *Patiseri*. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta
- Threes Emir (editor). (2011). *Aneka Pie*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- [www.detik](http://www.detik.com) food.com. (2008). *Cake Istimewa Hotel Bintang Lima*. Jakarta: PT Gramedia Pustakan Utama

## Small Cake Sukun



Bahan :	
Kuning telur	8btr
Putih telur	8 btr
Gula pasir	250gr
Tepung terigu	112,5 gr
Tepung sukun	112,5 gr
Ovalet	1sdm
Mentega	100

### BAHAN TOPPING :

Butter cream 100 gr

Keju 50 gr

Chery 5 buah

### CARA MEMBUAT :

- 1) Kocok telur dan gula hingga mengembang, masukan ovalet. Kocok terus hingga adonan putih dan sangat kental. Matikan mixer
- 2) Secara bertahap ayak tepung terigu dan tepung sukun ke dalam adonan, aduk hingga rata.
- 3) Secara bertahap ayak tepung terigu kedalam adonan, aduk hingga rata.
- 4) Masukan margarine cair, aduk hingga rata. Pastikan tidak ada margarine yang mengendap didasar mangkuk.
- 5) Tuang adonan ke dalam Loyang yang telah diolesi margarine, panggang dengan suhu 180°C selama  $\pm$  45 menit hingga matang.
- 6) Setelah cake dingin, oles permukaan cake dengan butter cream dan ditaburi parutan keju, hias dengan butter cream dan chery.

## PIE BROWNIES SUKUN



### Bahan Pie

Tepung terigu	180 gr
Tepung sukun	20 gr
Mentega	150 gr
Kuning telur	1 butir
Air dingin	2 sdm
Garam bubuk	½ sdt

### Bahan Brownies :

Tepung terigu	75 gr
Tepung sukun	75 gr
Kuning telur	6 btr
putih telur	4 btr
Gula pasir	250 gr
Coklat bubuk	50 gr
Dark coklat	200 gr
Mentega	200 gr
Susu	25 gr
Kacang tanah	150 Gr

### Cara Membuat :

- 1) Adonan pie : campur tepung terigu dan mentega aduk dengan dua ujung pisau segingga menghasilkan adonan berpasir. Kemudian tambahkan air dan telur uli sebanter sampai menggumpal. Masukkan ke dalam lemari pendingin selama 15 menit.
- 2) Adonan brownies : lelehkan coklat dan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula sampai mengembang tambahkan ovalet. Masukkan

lelehan coklat dan mentega. Ayak tepung terigu, tepung sukun dan coklat bubuk. Campur hingga rata.

- 3) Cetak adonan pie kemudian panggang  $\frac{1}{2}$  matang kemudian masukan adonan brownies. Panggang hingga matang.

### BUTTER SPONGE CAKE SUKUN



#### Bahan Butter Cake :

Tepung sukun	62,5 gr
Tepung terigu	62,5 gr
Mentega	125 gr
Gula pasir	125 gr
Telur	1 btr
Baking powder	$\frac{1}{2}$ sdt
Susu cair	75 ml

#### Bahan Sponge Cake :

Tepung sukun	19 gr
Tepung terigu	19 gr
Kuning telur	2btr
Telur	3 btr
Gula pasir	50 gr
Mentega	50 gr
Tepung meizena	5 gr
Susu bubuk	5 gr
Ovalet	$\frac{1}{2}$ sdm

#### Bahan Filling & Topping :

Filling : Selai strawberry

Topping : Butter cream dan Strawberry

#### Cara Membuat :



- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan pada adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu  $180^{\circ}\text{C}$  selama 45-60 menit hingga matang.
- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukan bahan kering tambahkan mentega yng telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu  $180^{\circ}\text{C}$  selama  $\pm 45$  menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberi topping butter cream dan strawberry.

L  
O  
G

B  
O  
O  
K

## UJI COBA CHOCOLATE CAKE FORMULA 20%

Produk Uji Coba : Chocolate cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

### A). Resep dan Formula adonan Chocolate Cake :

No	Nama Bahan	Kontrol	Formula 20 %
1	Tepung sukun	-	10 %
2	Tepung terigu	50 gr	40 %
3	Telur	3 btr	3 btr
4	Kuning telur	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	125 gr	125 gr
6	Coklat bubuk	40 gr	40 gr
7	Ovalet	10 gr	10 gr
8	Pasta coklat	1 sdt	1 sdt
9	Mentega	100 gr	100 gr

### B). Cara Membuat :

1. Mencampur gula dan telur kocok hingga mengembang, tambahkan ovalet.
2. Memasukan bahan kering (tepung terigu,tepung sukun dan coklat bubuk) tambahkan mentega cair aduk hingga rata.
3. Menuang ke dalam Loyang yang telah diolesi dengan mentega dan dipanggang dengan suhu 180°C selama 45 menit.

### C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis tapi rasa sukun tidak terasa
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas cake

## UJI COBA CHOCOLATE CAKE FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Chocolate cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

A). Resep dan Formula adonan Chocolate Cake :

No	Nama Bahan	Kontrol	Formula 50 %
1	Tepung sukun	-	25 %
2	Tepung terigu	50 gr	25 %
3	Telur	3 btr	3 btr
4	Kuning telur	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	125 gr	125 gr
6	Coklat bubuk	40 gr	40 gr
7	Ovalet	10 gr	10 gr
8	Pasta coklat	1 sdt	1 sdt
9	Mentega	100 gr	100 gr

B). Cara Membuat :

1. Mencampur gula dan telur kocok hingga mengembang, tambahkan ovalet.
2. Memasukan bahan kering (tepung terigu,tepung sukun dan coklat bubuk) tambahkan mentega cair aduk hingga rata.
3. Menuang ke dalam Loyang yang telah diolesi dengan mentega dan dipanggang dengan suhu 180°C selama 45 menit.

C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah manis rasa sukun terasa
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas Sukun

## UJI COBA CHOCOLATE CAKE FORMULA 70 %

Produk Uji Coba : Chocolate cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

### A). Resep dan Formula adonan Chocolate Cake :

No	Nama Bahan	Kontrol	Formula 70 %
1	Tepung sukun	-	15 %
2	Tepung terigu	50 gr	35 %
3	Telur	3 btr	3 btr
4	Kuning telur	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	125 gr	125 gr
6	Coklat bubuk	40 gr	40 gr
7	Ovalet	10 gr	10 gr
8	Pasta coklat	1 sdt	1 sdt
9	Mentega	100 gr	100 gr

### B). Cara Membuat :

1. Mencampur gula dan telur kocok hingga mengembang, tambahkan ovalet.
2. Memasukan bahan kering (tepung terigu,tepung sukun dan coklat bubuk) tambahkan mentega cair aduk hingga rata.
3. Menuang ke dalam Loyang yang telah diolesi dengan mentega dan dipanggang dengan suhu 180°C selama 45 menit.

### C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Rasa sukun tajam (getir)
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Kurang lembut
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas sukun

Nb : Produk Chocolate Sukun tidak diterima karena kurang inovasi, hanya mensubsitusi tepung sukun saja kurang kreatif harus menginovasi minimal dua cara.

## UJI COBA PRODUK BUTTER SPONGE CAKE FORMULA 20 %

Produk Uji Coba : Butter Sponge Cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

### A). Resep Dan Formula

#### 1. Butter Cake

No	Bahan	Kontrol	½ resep (kontrol)	Formulai 50%
1	Tepung sukun	-	-	25 gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	100 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	½ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

#### 2. Sponge Cake

No	Nama bahan	Control	½ resep control	Formula
				20 %
1	Sukun		-	7,6 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	31 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	½ sdm	½ sdm	½ sdm
9	meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

### B) Cara Membuat :

Cara Membuat :

- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku,campurkan pada

adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu 180° C selama 45-60 menit hingga matang.

- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega,dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukkan bahan kering tambahkan mentega yng telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu 180° C selama ± 45menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberri topping butter cream dan strawberry.

### C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	manis rasa sukun tidak terasa
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Kurang lembut
Warna	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda
Aroma	Khas Sukun

## UJI COBA PRODUK BUTTER SPONGE CAKE FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Butter Sponge Cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

### A). Resep Dan Formula

#### 1. Butter Cake

No	Bahan	Kontrol	½ resep (kontrol)	Formulai 50%
1	Tepung sukun	-	-	62,5 gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	62,5 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	½ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

#### 2. Sponge Cake

No	Nama bahan	Control	½ resep control	Formula
				50 %
1	Sukun		-	19 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	19 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	½ sdm	½ sdm	½ sdm
9	meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

### B) Cara Membuat :

Cara Membuat :



- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan pada adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu 180° C selama 45-60 menit hingga matang.
- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukan bahan kering tambahkan mentega yng telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu 180° C selama ± 45menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberi topping butter cream dan strawberry.

#### C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Manis, rasa sukun terasa
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik, tapi dilembutkan lagi
Warna	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda
Aroma	Khas Sukun

## UJI COBA PRODUK BUTTER SPONGE CAKE FORMULA 70 %

Produk Uji Coba : Butter Sponge Cake

Hari : Minggu, 1 April 2012

Tempat Uji Coba : Dirumah

Dosen Pengmpu : Sutriyati Purwanti,M.Si

### A). Resep Dan Formula

#### 1. Butter Cake

No	Bahan	Kontrol	½ resep (kontrol)	Formulai 70%
1	Tepung sukun	-	-	87,5 gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	37,5 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	½ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

#### 2. Sponge Cake

No	Nama bahan	Control	½ resep control	Formula
				70 %
1	Sukun		-	27 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	11 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	½ sdm	½ sdm	½ sdm
9	meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

### B) Cara Membuat :

Cara Membuat :

- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan pada adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu 180° C selama 45-60 menit hingga matang.
- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukan bahan kering tambahkan mentega yng telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu 180° C selama ± 45menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberi topping butter cream dan strawberry.

### C. Hasil Uji Coba

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	manis rasa sukun tajam
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Kurang lembut
Warna	Harus ada inovasi warna sebagai pembeda
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI 1

### BUTTER SPONGE CAKE SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Butter Sponge Cake sukun

Hari :Senin,16 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A). Resep Dan Formula

##### 1. Butter Cake

No	Bahan	Kontrol	½ resep (kontrol)	Formula 50%
1	Tepung sukun	-	-	62,5 gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	37,5 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	½ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

##### 2. Sponge Cake

No	Nama bahan	Control	½ resep control	Formula
				50 %
1	Sukun		-	19 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	19 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	½ sdm	½ sdm	½ sdm
9	meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

#### B) Cara Membuat :

Cara Membuat :

- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan pada adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu 180° C selama 45-60 menit hingga matang.
- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukan bahan kering tambahkan mentega yng telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu 180° C selama ± 45menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberi topping butter cream dan strawberry.

C. Hasil Uji Coba

1) Ibu Atik Sutriyati, M.Si

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Manis
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Adonan butter bantat
Warna	Inovasi warna kurang menarik, warna hijau pada butter cake kurang cerah
Aroma	Khas Sukun

2) Ibu Prihastuti E, M.Pd

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Standart
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Tekstur kurang halus adonan butter bantat
Warna	Warna kurang cerah
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI 1

### PIE BROWNIES SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Pie Brownies sukun

Hari :Senin,16 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A. Resep Uji Coba

##### 1. Adonan Pie

No	Nama bahan	Formulasi 20 % : 80 %
1	Tepung sukun	40 gr
2	Tepung terigu	160 gr
3	Mantega	150 gr
4	Air es	2 sdm
5	Garam	½ sdt
6	Kuning telur	6 btr

##### 2. Adonan brownies

No	Nama bahan	Formulasi 50 % :50 %
1	Tepung sukun	75 gr
2	Tepung terigu	75 gr
3	Putih telur	4 btr
4	Mentega	200 gr
5	Dark coklat	200 gr
6	Coklat bubuk	50 gr
7	Susu bubuk	25 gr
8	Kuning telur	6 btr

#### B. Cara Membuat :

- 1) Adonan pie : campur tepung terigu dan mentega aduk dengan dua ujung pisau segingga menghasilkan adonan berpasir. Kemudian tambahkan air dan telur uli sebentar sampai menggumpal. Masukkan ke dalam lemari pendingin selam 15 menit.
- 2) Adonan brownies : lelehkan coklat dan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula sampai mengembang tambahkan ovalet. Masukkan

lelehan coklat dan mentega. Ayak tepung terigu, tepung sukun dan coklat bubuk. Campur hingga rata.

- 3) Cetak adonan pie kemudian panggang  $\frac{1}{2}$  matang kemudian masukan adonan brownies. Panggang hingga matang.

### C. Hasil Validasi

- 1). Ibu Atik Sutriyati, M.Si

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Pie pait, kulit pie gosong
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Terlalu coklat akibat kulit pie gosong
Aroma	Khas Sukun

- 2) Ibu Prihastuti E, M.Pd

<b>Karakteristik</b>	<b>Hasil Evaluasi</b>
Rasa	Kulit pie pait
Tampilan	Belum menarik
Tekstur	Baik
Warna	Kurang menarik
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI I

### SMALL CAKE SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Small Cake sukun

Hari :Senin,16 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A. Resep Uji Coba

No	Nama bahan	Formulasi 50 % : 50%
1	Tepung sukun	125gr
2	Tepung terigu	125 gr
3	Kuning telur	8btr
4	Mentega	10 gr
5	Ovalet	1 sdm
7	Putih telur	8 btr
8	Gula pasir	80 gr

#### B. CARA MEMBUAT :

- 1) Kocok telur dan gula hingga mengembang, masukan ovalet. Kocok terus hingga adonan putih dan sangat kental. Matikan mixer
- 2) Secara bertahap ayak tepung terigu dan tepung sukun ke dalam adonan, aduk hingga rata.
- 3) Secara bertahap ayak tepung terigu kedalam adonan, aduk hingga rata.
- 4) Masukan margarine cair, aduk hingga rata. Pastikan tidak ada margarine yang mangendap didasar mangkuk.
- 5) Tuang adonan ke dalam Loyang yang telah diolesi margarine, panggang dengan suhu 180°C selama  $\pm$  45 menit hingga matang.
- 6) Setelah cake dingin, oleh permukaan cake dengan butter cream dan ditaburi parutan keju, hias dengan butter cream dan chery.



### C. Hasil Validasi

#### 1). Ibu Atik Sutriyati, M.Si

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah baik
Tampilan	Belum menarik topping diganti jangan coklat
Tekstur	Sudah baik
Warna	Diganti jangan warna coklat
Aroma	Khas Sukun

#### 2) Ibu Prihastuti E,M.Pd

<b>Karakteristik</b>	<b>Hasil Evaluasi</b>
Rasa	Standart
Tampilan	Penampilan dibuat lebih menarik
Tekstur	Kurang halus
Warna	Kurang menarik
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI II

### BUTTER SPONGE CAKE SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Butter Sponge Cake sukun

Hari :Senin,30 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A). Resep Dan Formula

##### 1. Butter Cake

No	Bahan	Kontrol	½ resep (kontrol)	Formula 50%
1	Tepung sukun	-	-	62,5 gr
2	Tepung terigu	250 gr	125 gr	37,5 gr
3	Mentega	250 gr	125 gr	125 gr
4	Gula pasir	250 gr	125 gr	125 gr
5	Kuning telur	8 btr	4 btr	4 btr
6	Baking powder	1 sdt	1/2 sdt	½ sdt
7	Putih telur	6 btr	3 btr	2 btr

##### 2. Sponge Cake

No	Nama bahan	Control	½ resep control	Formula
				50 %
1	Sukun		-	19 gr
2	Tepung terigu	75 gr	38 gr	19 gr
3	Kuning telur	3 btr	2 btr	2 btr
4	Telur	5btr	3 btr	3 btr
5	Gula pasir	100 gr	50 gr	50 gr
6	Susu bubuk	5 gr	2,5 gr	2,5 gr
7	Margarine	100 gr	50 gr	50 gr
8	Ovalet	½ sdm	½ sdm	½ sdm
9	Meizena	5 gr	2,5 gr	2,5 gr

B) Cara Membuat :

- 1) Butter Cake : Kocok gula dan mentega hingga pucat dan mengembang, masukan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga rata. Ditempat lain kocok putih telur hingga kaku, campurkan pada adonan aduk hingga rata. Tuang adonan kedalam Loyang yang telah diolesi mentega panggang dengan suhu 180° C selama 45-60 menit hingga matang.
- 2) Sponge Cake : Lelehkan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula hingga mengembang tambahkan ovalet. Masukan bahan kering tambahkan mentega yang telah dilelehkan campur hingga rata. Panggang dengan suhu 180° C selama ± 45 menit sampai matang.
- 3) Tahap akhir susun butter cake diletakan dibawah olesi dengan selai kemudian ditumpuk dengan adonan sponge cake dan diberi topping butter cream dan strawberry.

C. Hasil Uji Coba

- 1) Ibu Atik Sutriyati, M.Si

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Manis
Tampilan	Belum menarik, butter cake dan sponge cake numpuknya kurang pas
Tekstur	Sudah baik
Warna	Inovasi warna sudah baik
Aroma	Khas Sukun

- 2) Ibu Prihastuti E, M.Pd

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Standart
Tampilan	Sudah baik
Tekstur	Tekstur kurang halus adonan butter bantat
Warna	Warna pilih yang soft
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI II

### PIE BROWNIES SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Pie Brownies sukun

Hari :Senin,30 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A. Resep Uji Coba

##### 1. Adonan Pie

No	Nama bahan	Formulasi 20 % : 80 %
1	Tepung sukun	40 gr
2	Tepung terigu	160 gr
3	Mantega	150 gr
4	Air es	2 sdm
5	Garam	½ sdt
6	Kuning telur	6 btr

##### 2. Adonan brownies

No	Nama bahan	Formulasi 50 % :50 %
1	Tepung sukun	75 gr
2	Tepung terigu	75 gr
3	Putih telur	4 btr
4	Mentega	200 gr
5	Dark coklat	200 gr
6	Coklat bubuk	50 gr
7	Susu bubuk	25 gr
8	Kuning telur	6 btr

#### B. Cara Membuat :

- 1) Adonan pie : campur tepung terigu dan mentega aduk dengan dua ujung pisau segingga menghasilkan adonan berpasir. Kemudian tambahkan air dan telur uli sebanter sampai menggumpal. Masukkan ke dalam lemari pendingin selam 15 menit.
- 2) Adonan brownies : lelehkan coklat dan mentega, dinginkan. Kocok telur dan gula sampai mengembang tambahkan ovalet. Masukkan

lelehan coklat dan mentega. Ayak tepung terigu, tepung sukun dan coklat bubuk. Campur hingga rata.

- 3) Cetak adonan pie kemudian panggang  $\frac{1}{2}$  matang kemudian masukan adonan brownies. Panggang hingga matang.

### C. Hasil Validasi

#### 1). Ibu Atik Sutriyati, M.Si

Karakteristik	Hasil Evaluasi
Rasa	Sudah baik
Tampilan	Belum menarik perlu diperbaiki
Tekstur	Sudah baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas Sukun

#### 2) Ibu Prihastuti E,M.Pd

<b>Karakteristik</b>	<b>Hasil Evaluasi</b>
Rasa	Sudah baik
Tampilan	Sudah baik
Tekstur	Baik
Warna	Sudah baik
Aroma	Khas Sukun

## VALIDASI II

### SMALL CAKE SUKUN FORMULA 50 %

Produk Uji Coba : Small Cake sukun

Hari :Senin,30 April 2012

Tempat Uji Coba : Dapur besar Fakultas Teknik UNY

Dosen Pengmpu : 1) Sutriyati Purwanti,M.Si

2) Prihastuti E, M.Pd

#### A. Resep Uji Coba

No	Nama bahan	Formulasi 50 % : 50%
1	Tepung sukun	125gr
2	Tepung terigu	125 gr
3	Kuning telur	8btr
4	Mentega	10 gr
5	Ovalet	1 sdm
7	Putih telur	8 btr
8	Gula pasir	80 gr

#### B. CARA MEMBUAT :

- 1) Kocok telur dan gula hingga mengembang, masukan ovalet. Kocok terus hingga adonan putih dan sangat kental. Matikan mixer
- 2) Secara bertahap ayak tepung terigu dan tepung sukun ke dalam adonan, aduk hingga rata.
- 3) Secara bertahap ayak tepung terigu kedalam adonan, aduk hingga rata.
- 4) Masukan margarine cair, aduk hingga rata. Pastikan tidak ada margarine yang mengendap didasar mangkuk.
- 5) Tuang adonan ke dalam Loyang yang telah diolesi margarine, panggang dengan suhu 180°C selama  $\pm$  45 menit hingga matang.
- 6) Setelah cake dingin, oleh permukaan cake dengan butter cream dan ditaburi parutan keju, hias dengan butter cream dan chery.

### C. Hasil Validasi

#### 1). Ibu Atik Sutriyati, M.Si

<b>Karakteristik</b>	<b>Hasil Evaluasi</b>
Rasa	Sudah baik
Tampilan	Tidak perlu diberi filling.
Tekstur	Sudah baik
Warna	Warna tidak menarik karna pemberian filling
Aroma	Khas Sukun

#### 2) Ibu Prihastuti E,M.Pd

<b>Karakteristik</b>	<b>Hasil Evaluasi</b>
Rasa	Standart
Tampilan	Penampilan dibuat lebih menarik
Tekstur	Sudah baik
Warna	Kurang menarik
Aroma	Khas Sukun

**Rekapitulasi Penerimaan Produk Terhadap**

**Butter Sponge Cake Sukun.**

No	Hasil Pemilaian Panelis	Hasil Penerimaan Produk
1	Enak	Ya
2	Enak	Ya
3	Enak	Ya
4	Kurang manis	Tidak
5	Enak, manis	Ya
6	Warna merah terlalu mencolok	Tidak
7	sudah bagus, warna kurang menarik	Ya
8	Terlalu manis, warna kurang menarik	Tidak
9	Enak	Ya
10	Rasa cukup	Ya
11	Enak	Ya
12	Enak	Ya
13	Teksyur pas, enak	Ya
14	Rasa kurang menarik	Tidak
15	Enak	Ya
16	Enak	Ya
17	Enak,rasanya mantap, agar sukun tidak tajam sebaiknya diberi essen	Ya
18	Rasa sukun tajam,enak	Ya
19	Enak	Ya
20	Enak	Ya
21	Warna kurang menarik	
22	Enak, kombinasi unik	Ya
23	Enak, Penampilan kurang menarik	Ya
24	Enak	Ya
25	Manis	Ya
26	Enak, tekstur kurang lembut	Ya
27	Enak, warna kurang menarik	Ya
28	Enak	Ya
29	Enak inovasi baru	Ya
30	Enak tapi warna kurang menarik	Ya



**Rekapitulasi Penerimaan Produk terhadap Pie Brownies Sukun**

No	Hasil Pemilaian Panelis	Hasil Penerimaan Produk
1	Enak	Ya
2	Enak	Ya
3	Enak	Ya
4	Kurang enak dan kurang manis	Ya
5	Enak	Ya
6	Brownies terlalu kering	Tidak
7	Sudah enak	Ya
8	Bentuk bagus,aku suka	Ya
9	Enak	Ya
10	Manis,enak	Ya
11	Enak	Ya
12	Kombinasi unik antara pie dan brownies	Ya
13	Enak agak hambar	Ya
14	Rasa pie asin	Tidak
15	Enak tapi asin	Ya
16	Enak	Ya
17	Pienya renyah enak tapi brownies agak keras	Ya
18	Enak,coklat terlalu banyak,kurangi dikit	Ya
19	Enak,unik	Ya
20	Pie renyah	Ya
21	Enak	Ya
22	Enak	Ya
23	Pie gurih, brownies manis	Ya
24	Enak,Topping kurang menarik	Ya
25	Enak	Ya
26	Enak	Ya
27	Enak kombinasi menarik	Ya
28	Enak manis	Ya
29	Pie gurih, manis	Ya
30	Enak, manis	Ya

**Rekapitulasi Penerimaan Produk Terhadap Small Cake Sukun**

No	Hasil Pemilaian Panelis	Hasil Penerimaan Produk
1	Enak terlalu manis	Ya
2	Enak tekstur kurang lembut	Ya
3	Enak, penampilan kurang menarik	Ya
4	Sudah enak	Ya
5	Enak, manis	Ya
6	Enak	Ya
7	Enak sudah bagus	Ya
8	Enak aku suka	Ya
9	Enak	Ya
10	Rasa cukup enak	Ya
11	Enak	Ya
12	Enak	Ya
13	Tekstur pas enak	Ya
14	Rasanya kurang mantap	Ya
15	Enak	Ya
16	Enak rasanya kurang manis	Ya
17	Enak tapi tektur perlu dilembutkan lagi	Ya
18	Enak	Ya
19	Manis,enak	Ya
20	Enak	Ya
21	Enak	Ya
22	Enak,manis	Ya
23	Enak,menarik	Ya
24	Enak, manis	Ya
25	Enak aku suka	Ya
26	Kurang manis	Tidak
27	Enak,menarik	Ya
28	Enak tapi tekstur kurang lembut	Ya
29	Enak	Ya
30	Manis tapi tekstur kurang lembut	Ya